叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 3 个章节

1. 收藏佳品：来自香料群岛的五十(collectors' Items Fifty Superb Recipes) 000001

2. 收藏佳品：来自香料群岛的五十(collectors' Items Fifty Superb Recipes) 000002

3. 收藏佳品：来自香料群岛的五十(collectors' Items Fifty Superb Recipes) 000003

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

收藏佳品：来自香料群岛的五十(Collectors' Items Fifty Superb Recipes)

[kə'lektər]	-	['aɪtəmz]
Collectors	**'**	**Items**
收藏家	-	项目

收藏品

['fɪfti]	[su:'pɜ:b]	['resəpɪz]
Fifty	**Superb**	**Recipes**
五十	高超	食谱

五十道绝妙食谱

[frɒm; frəm]
from
从

从

[spaɪs]	ISLANDS®
SPICE	**ISLANDS®**
香料	ISLANDS®

香料群岛®

[spaɪs]	['aɪləndz]	[spaɪs]	[ræk]	—	[si:]	[bæk]	COVER2
SPICE	**ISLANDS**	**SPICE**	**RACK**	**—**	**SEE**	**BACK**	**COVER2**
香料	岛屿	香料	架子	—	看	后退	COVER2

香料群岛香料架——见封底2

[frɒm; frəm]	['aʊə(r)]	['resəpi]	[faɪl]	[tu:; tə]	[jɔ:z]
From	**Our**	**Recipe**	**File**	**to**	**Yours**
从	我们的	食谱	文件	到	此致

从我们的食谱库到您的食谱库

[frɒm; frəm]	['æpɪˌtaɪzəz]	[tu:; tə]	[dɪ'zɜ:ts]	—	[ˌaɪ 'ti:][ɪz]	['aʊə(r)]	['pleʒə(r)]	[tu:; tə]	[ʃeə(r)]	[ði:z]	[tʃɔɪs]
From	**appetizers**	**to**	**desserts**	**—**	**it**	**is**	**our**	**pleasure**	**to**	**share**	**these**	**choice**
从	开胃菜	到	甜点	—	它	是	我们的	乐趣	到	分享	这些	选择

['resəpɪz]	[wɪð]	[ju:; jʊ]	.
recipes	**with**	**you**	**.**
食谱	和	你	.

从开胃菜到甜点——我们很荣幸与您分享这些精选食谱。

[wi:; wi]	[həʊp]	[ðæt]	[ju:; jʊ]	[wɪl]	[meɪk]	[ðem; ðəm]	[æz; əz]	[ðeɪ]	[wɜ:(r); wə(r)]	[dɪ'veləpt]	[ænd; ənd]	['testɪd]	—
We	**hope**	**that**	**you**	**will**	**make**	**them**	**as**	**they**	**were**	**developed**	**and**	**tested**	**—**
我们	希望	那	你	将要	制作	他们	作为	他们	是	发达	和	测试	—

[wɪð]	[ðə; ði][s'paɪsɪz]	,
with	**the**	**spices**	**,**
和	这	香料	,

我们希望您能按照研发和测试时的配方来制作——加入香料，

[hɜ:bs]	[ænd; ənd]	['si:zniŋz]	[ɒv; əv]	[spaɪs]	['aɪləndz]	.
herbs	**and**	**seasonings**	**of**	**Spice**	**Islands**	**.**
草药	和	调味料	的	香料	岛屿	.

香料群岛的香草和调味料。

[ju:; jʊ]	[wɪl]	[ə'pri:ʃieɪt]	[waɪ]	[frɒm; frəm]	[ðə; ði]	['məʊmənt]	[ju:; jʊ]	['əʊpən]	[ə; eɪ]	[spaɪs]	['aɪləndz]	[dʒɑ:(r)]	.
You	**will**	**appreciate**	**why**	**from**	**the**	**moment**	**you**	**open**	**a**	**Spice**	**Islands**	**jar**	**.**
你	将要	欣赏	为什么	从	这	片刻	你	打开	一个	香料	岛屿	罐	.

从你打开香料群岛罐子的那一刻起，你就会明白其中的原因。

[fɔː(r); fə(r)][juː; jʊ] [huː] [lʌv] [tuː; tə] ['ɪmprəvaɪz] [wɪð] ['fleɪvəz] [ænd; ənd] ['veəri] [jɔː(r); jə(r)] [əʊn] ['feɪvərɪt]
For 为了 **you** 你 **who** WHO **love** 爱 **to** 到 **improvise** 凑合 **with** 和 **flavors** 口味 **and** 和 **vary** 各不相同 **your** 你的 **own** 自己的 **favorite** 最喜欢的
['resəpɪz] ,
recipes 食谱 **,** ,

对于喜欢即兴发挥口味、喜欢改变自己喜爱食谱的人来说，

[æn; ən] [hɜːb] [tʃɑːt] [ɪz][ɪn'kluːdɪd][ɪn] [ðɪs] ['bʊklət] .
an 一个 **herb** 草本植物 **chart** 图表 **is** 是 **included** 包括 **in** 在 **this** 这 **booklet** 小册子 **.** .

本手册内附草药图表。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['lɪmɪtɪd] [baɪ] [speɪs] ,
It 它 **is** 是 **limited** 有限的 **by** 经过 **space** 空间 **,** ,

它受空间限制，

[bʌt; bət][wiː; wi] [θɪŋk] [juː; jʊ] [wɪl] [faɪnd][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ]['juːsf(ə)l] [gaɪd] [ɪn] ['siːzənɪŋ] [wɪð] [hɜːbs] .
but 但 **we** 我们 **think** 思考 **you** 你 **will** 将要 **find** 寻找 **it** 它 **a** 一个 **useful** 有用 **guide** 指导 **in** 在 **seasoning** 调料 **with** 和 **herbs** 草药 **.** .

但我们相信您会发现它是一本很有用的香草调味指南。

[rɪ'membə(r)] — [ðə; ði] ['pɜːpəs] [ɒv; əv][æn; ən] [hɜːb] , [laɪk] [ðæt] [ɒv; əv][ə; eɪ] [spaɪs] , [ɪz][tuː; tə] [ɪn'hɑːns]
Remember 记住 **—** — **the** 这 **purpose** 目的 **of** 的 **an** 一个 **herb** 草本植物 **,** , **like** 喜欢 **that** 那 **of** 的 **a** 一个 **spice** 香料 **,** , **is** 是 **to** 到 **enhance** 提高
,
,
,

记住——香草的作用和香料一样，都是为了增强味道。

[nɒt] ['dɒmɪneɪt] , [ðə; ði]['fleɪvə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] [fuːd] .
not 不是 **dominate** 支配 **,** , **the** 这 **flavor** 味道 **of** 的 **the** 这 **food** 食物 **.** .

不要喧宾夺主，掩盖食物的味道。

[səʊ][biː; bi] [sɪ'lektɪv] [wen] [juː; jʊ] [ɪk'sperɪmənt] .
So 所以 **be** 是 **selective** 选择性 **when** 什么时候 **you** 你 **experiment** 实验 **.** .

所以在进行实验时要有所选择。

[ʌn'tɪl] [ðə; ði] [ɑːt] [ɒv; əv] ['siːzənɪŋ] [wɪð] [hɜːbs] [ɪz] ['mɑːstəd] , [juːz][dʒʌst][wʌn][ɔː(r)] [tuː] [æt; ət][ə; eɪ]
Until 直到 **the** 这 **art** 艺术 **of** 的 **seasoning** 调料 **with** 和 **herbs** 草药 **is** 是 **mastered** 精通 **,** , **use** 使用 **just** 只是 **one** 一 **or** 或者 **two** 二 **at** 在 **a** 一个
[taɪm] .
time 时间 **.** .

在掌握香草调味的技巧之前，一次只用一两种香草即可。

[biː; bi] [ɪ'speʃəli] ['speərɪŋ] [wɪð] [ðə; ði][s'paɪsɪz][ænd; ənd] [hɜːbs] [ɒv; əv] [spaɪs] ['aɪləndz] , [fɔː(r); fə(r)] [ðeɪ]
Be 是 **especially** 尤其 **sparing** 节省 **with** 和 **the** 这 **spices** 香料 **and** 和 **herbs** 草药 **of** 的 **Spice** 香料 **Islands** 岛屿 **,** , **for** 为了 **they** 他们
[ɑː(r); ə(r)] [ɪk'sepʃənəli] [fʊl] - ['fleɪvəd] .
are 是 **exceptionally** 非常 **full** 满的 **-** - **flavored** 调味 **.** .

香料群岛的香料和草药要格外节制，因为它们的味道格外浓郁。

['əʊnli][ðə; ði]['faɪnɪst][ɒv; əv] [iːtʃ] ['spiːʃiːz] [ɪz] [juːst] ,
Only 仅有的 **the** 这 **finest** 最好的 **of** 的 **each** 每个 **species** 物种 **is** 是 **used** 用过的 **,** ,

只选用每种植物中最优质的部分。

[ænd; ənd] [ðeɪ] [kʌm] [tuː; tə][juː; jʊ][frɒm; frəm][spaɪs]['aɪləndz][ɪk'skwɪzɪtli; 'ekskwɪzɪtli][kjʊəd][ænd; ənd]

and	they	come	to	you	from	Spice	Islands	exquisitely	cured	and
和	他们	来	到	你	从	香料	岛屿	精美绝伦	治愈	和

['reɪdiəntli] [freʃ] [ænd; ənd]['freɪgrənt] .

radiantly	fresh	and	fragrant	.
光芒四射	新鲜的	和	香	.

它们来自香料群岛，经过精心腌制，散发着诱人的新鲜香气。

[spaɪs] ['aɪləndz] [hɜːbs] [ɑː(r); ə(r)][ˌkælə'fɔːniə] [grəʊn] [ɒn][fɑːrmz] [əʊnd] [ænd; ənd]['ɒpəˌeɪtɪd][baɪ][spaɪs]

SPICE	ISLANDS	HERBS	are	California	grown	on	farms	owned	and	operated	by	Spice
香料	岛屿	草药	是	加利福尼亚州	生长	在	农场	拥有	和	经营的	经过	香料

['aɪləndz] ['kʌmpəni] .

Islands	Company	.
岛屿	公司	.

香料群岛香草产自加利福尼亚州，由香料群岛公司拥有和经营的农场种植。

[ɪn] [ðɪs] [weɪ] , [sɪ'lekt] [streɪnz] [kæn; kən][biː; bi] ['kʌltɪveɪtɪd] [wɪð] [ə; eɪ]['kwɒləti][kən'trəʊl][ɪm'pɒsəb(ə)l]

In	this	way	,	select	strains	can	be	cultivated	with	a	quality	control	impossible
在	这	方式	,	选择	菌株	能	是	栽培	和	一个	质量	控制	不可能的

[tuː; tə]['djuːplɪkeɪt] .

to	duplicate	.
到	复制	.

这样一来，就可以培育出质量控制无法复制的特定菌株。

[ðə; ði] ['fʊlɪst] ['fleɪvə(r)][ɒv; əv] [ðiːz] [hɜːbs] [ɪz] [jɔːz] [bɪ'kəz; bɪ'kɒz][ɒv; əv][ðə; ði] [ɪk'striːm] [keə(r)][ɪn]

The	fullest	flavor	of	these	herbs	is	yours	because	of	the	extreme	care	in
这	最	味道	的	这些	草药	是	你的	因为	的	这	极端	关心	在

['grəʊɪŋ] ,

growing	,
生长	,

这些香草风味浓郁，全赖于精心种植。

['kjʊərɪŋ] , [ænd; ənd] ['prəʊsesɪŋ] .

curing	,	and	processing	.
养护	,	和	加工	.

固化和加工。

[spaɪs] ['aɪləndz] [s'paɪsɪz] [kʌm] [frɒm; frəm] [ðəʊz] ['fɑːrəweɪ] [pɑːts] [ɒv; əv][ðə; ði] [wɜːld] [weə(r)] [ðə; ði]

SPICE	ISLANDS	SPICES	come	from	those	faraway	parts	of	the	world	where	the
香料	岛屿	香料	来	从	那些	离这很远	部分	的	这	世界	在哪里	这

['faɪnɪst] [grəʊ] — ['sɪnəmən] [frɒm; frəm] [vjet] [næm] ,

finest	grow	—	cinnamon	from	Viet	Nam	,
最好的	生长	—	肉桂	从	越南	南	,

香料岛屿的香料来自世界遥远的地方，那里生长着最优质的香料——例如越南的肉桂。

['nʌtmeg] [frɒm; frəm][ðə; ði] [aɪlz] [ɒv; əv]['bɑːndə] , ['dʒɪndʒə(r)][frɒm; frəm][dʒə'meɪkə] , [ænd; ənd]['pepə(r)] (

nutmeg	from	the	Isles	of	Banda	,	ginger	from	Jamaica	,	and	pepper	(
肉豆蔻	从	这	岛屿	的	班达	,	姜	从	牙买加	,	和	胡椒	(

[sʌtʃ] ['pepə(r)] !) [frɒm; frəm]['dʒɑːvə] .

such	pepper	!	)	from	Java	.
这样的	胡椒	!	)	从	Java	.

来自班达群岛的肉豆蔻、来自牙买加的生姜，以及来自爪哇的胡椒（真是辣！）。

[wɒt'evə(r)] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] , [ðə; ði] ['veri] [best] [ɪz][ɪn][jɔː(r); jə(r)] [spaɪs] ['aɪləndz][dʒɑː(r)] .

Whatever	it	is	,	the	very	best	is	in	your	Spice	Islands	jar	.
任何	它	是	,	这	非常	最好的	是	在	你的	香料	岛屿	罐	.

不管是什么，最好的都在你的香料群岛罐子里。

[spaɪs] ['aɪləndz] [waɪn] ['vɪnɪgə(r)] [ɑː(r); ə(r)] [prə'djuːst] [frɒm; frəm] [faɪn] [waɪnz] [ɒv; əv] [ˌkælɪ'fɔːrniəz]

SPICE	**ISLANDS**	**WINE**	**VINEGARS**	**are**	**produced**	**from**	**fine**	**wines**	**of**	**California's**
香料	岛屿	葡萄酒	醋	是	生产	从	美好的	葡萄酒	的	加州的

[sə'noʊmə] ['væli] ,

Sonoma	**Valley**	**,**
索诺玛	谷	,

香料群岛葡萄酒醋采用加州索诺玛谷的优质葡萄酒酿造而成。

[ænd; ənd] [hæv; həv] [æn; ən] [ɪn'kɒmprəbl] [bu'keɪ] [ænd; ənd] ['meləʊ] [tæŋ] .

and	**have**	**an**	**incomparable**	**bouquet**	**and**	**mellow**	**tang**	**.**
和	有	一个	无与伦比	花束	和	醇厚	唐	.

并具有无与伦比的香气和柔和的口感。

[ðeə(r)] [ɪz] [red] [waɪn] ['vɪnɪgə(r)] [pleɪn] [ɔː(r)] ['fleɪvəd] [wɪð] ['gɑːlɪk] , ['tærəgən] , [ɔː(r)] ['eʃəlɒt] ;

There	**is**	**red**	**wine**	**vinegar**	**plain**	**or**	**flavored**	**with**	**garlic**	**,**	**tarragon**	**,**	**or**	**eschalot**	**;**
那里	是	红色的	葡萄酒	醋	清楚的	或者	调味	和	蒜	,	龙蒿	,	或者	小葱	;

红酒醋有原味的，也有添加大蒜、龙蒿或小葱调味的;

[waɪt] [waɪn] ['vɪnɪgə(r)] [pleɪn] , ['fleɪvəd] [wɪð] ['bæzl] , [ɔː(r)] [ə; eɪ] [sprɪg] [fləʊt] [ɒv; əv] ['tærəgən] .

white	**wine**	**vinegar**	**plain**	**,**	**flavored**	**with**	**basil**	**,**	**or**	**a**	**sprig**	**float**	**of**	**tarragon**	**.**
白色的	葡萄酒	醋	清楚的	,	调味	和	罗勒	,	或者	一个	枝	漂浮	的	龙蒿	.

白葡萄酒醋，原味的，用罗勒调味的，或者放上一小枝龙蒿。

[spaɪs] ['aɪləndz] [tiːz] [ɑː(r); ə(r)] ['gæðəd] [æt; ət] [ðə; ði] [piːk] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['siːz(ə)n] [frɒm; frəm] [ðə; ði]

SPICE	**ISLANDS**	**TEAS**	**are**	**gathered**	**at**	**the**	**peak**	**of**	**the**	**season**	**from**	**the**
香料	岛屿	茶	是	聚集	在	这	顶峰	的	这	季节	从	这

[best] ['gaːdnz] [ɪn] [dʒə'pæn] ,

best	**gardens**	**in**	**Japan**	**,**
最好的	花园	在	日本	,

香料群岛茶叶采摘自日本最好的茶园，采摘时间正值茶叶成熟旺季。

[fɔː'məusə] , [ˌɪndə'niːʒə; ˌɪndə'niːziə] , [sɪ'lɒn] , [ænd; ənd] ['ɪndiə] .

Formosa	**,**	**Indonesia**	**,**	**Ceylon**	**,**	**and**	**India**	**.**
福尔摩沙	,	印度尼西亚	,	锡兰	,	和	印度	.

台湾、印度尼西亚、锡兰和印度。

[ðeə(r)] [ɑː(r); ə(r)] [ɪ'lev(ə)n] [dɪ'lektəbl] [blendz] — ['eni] [wɪl] [ˌeɪ diː 'diː] [æn; ən] [ˌepɪkjʊə'riːən] [tʌtʃ] .

There	**are**	**eleven**	**delectable**	**blends**	**—**	**any**	**will**	**add**	**an**	**epicurean**	**touch**	**.**
那里	是	十一	美味的	混合物	—	任何	将要	添加	一个	美食家	触碰	.

共有十一种美味的混合口味——任何一种都能增添美食家的风采。

[ɪf] [ðə; ði] [gʊd] [θɪŋz] [ɒv; əv] [laɪf] [ɑː(r); ə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [juː; jʊ] ,

If	**the**	**good**	**things**	**of**	**life**	**are**	**for**	**you**	**,**
如果	这	好的	事物	的	生活	是	为了	你	,

如果生活中美好的事物都属于你，

[ðen] [let] [spaɪs] ['aɪləndz] [wɜːk] [ɪts] ['wʌndər] [ɪn] [jɔː(r); jə(r)] ['kʊkɪŋ] [ænd; ənd] [ɪn'dʒɔɪmənt] [ɒv; əv] [gʊd]

then	**let**	**Spice**	**Islands**	**work**	**its**	**wonders**	**in**	**your**	**cooking**	**and**	**enjoyment**	**of**	**good**
然后	让	香料	岛屿	工作	它是	奇迹	在	你的	烹饪	和	享受	的	好的

[fuːd] .

food	**.**
食物	.

然后让香料群岛在您的烹饪和美食享受中发挥神奇作用。

['laɪθəʊ; 'lɪθ-] [ɪn] [juː] . [es] . [ə; eɪ] .

LITHO	**IN**	**U**	**.**	**S**	**.**	**A**	**.**
石版印刷	在	U	.	S	.	一个	.

美国印刷

© ['kɒpiraɪt] -

©	**COPYRIGHT**	**1959**
©	版权	-

© 版权所有 1959

“ [baɪ] [spaɪs] ['aɪləndz] ['kʌmpəni] ” [θriː]
“ BY SPICE ISLANDS COMPANY ” 3
“ 经过 香料 岛屿 公司 ” 3

“香料群岛公司出品”3

“ [dɪl] - [en] - ['ʌnjən] [dɪp]
“ Dill ' n ' Onion Dip
“ 莳萝 - n - 洋葱 蘸

“莳萝洋葱蘸酱”

” ⅔ [kʌp] [ˌmeɪə'neɪz]
” ⅔ cup mayonnaise
” ⅔ 杯子 蛋黄酱

“⅔ 杯蛋黄酱

⅔ [kʌp] ['saʊə(r)] [kriːm]
⅔ cup sour cream
⅔ 杯子 酸的 奶油

⅔ 杯酸奶油

[wʌn] ['teɪblspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] ['ʃredɪd] [griːn] ['ʌnjən]
1 tablespoon SPICE ISLANDS Shredded Green Onion
1 汤匙 香料 岛屿 碎 绿色的 洋葱

1汤匙香料岛牌切碎的葱

[wʌn] ['teɪblspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] ['ʃredɪd] ['pɑːsli]
1 tablespoon SPICE ISLANDS Shredded Parsley
1 汤匙 香料 岛屿 碎 香菜

1汤匙香料岛牌切碎的欧芹

[wʌn] ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [dɪl] [wiːd]
1 teaspoon SPICE ISLANDS Dill Weed
1 茶匙 香料 岛屿 莳萝 杂草

1茶匙香料岛莳萝

[wʌn] ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [bəʊ] ['mɒnd] ['siːzənɪŋ]
1 teaspoon SPICE ISLANDS BEAU MONDE Seasoning
1 茶匙 香料 岛屿 帅哥 世界 调料

1茶匙 SPICE ISLANDS BEAU MONDE 调味料

[mɪks] [tə'geðə(r)] [ˌmeɪə'neɪz] [ænd; ənd] ['saʊə(r)] [kriːm] .
Mix together mayonnaise and sour cream .
混合 一起 蛋黄酱 和 酸的 奶油 .

将蛋黄酱和酸奶油混合在一起。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃredɪd] [griːn] ['ʌnjən] , ['ʃredɪd] ['pɑːsli] , [dɪl] [wiːd] [ænd; ənd] [bəʊ] ['mɒnd]
Add Shredded Green Onion , Shredded Parsley , Dill Weed and Beau Monde
添加 碎 绿色的 洋葱 , 碎 香菜 , 莳萝 杂草 和 博 世界
['siːzənɪŋ] ; [mɪks] [wel] .
Seasoning ; mix well .
调料 ; 混合 出色地 .

加入切碎的葱、切碎的欧芹、莳萝和博蒙德调味料；搅拌均匀。

[let] ['fleɪvəz] [blend] [fɔː(r); fə(r)] [æn; ən] ['aʊə(r)] .
Let flavors blend for an hour .
让 口味 混合 为了 一个 小时 .

让各种味道融合一小时。

[meɪks] [ə'baʊt] 1½ [kʌps] .
Makes about 1½ cups .
制作 关于 1½ 杯子 .

大约可制成 1.5 杯。

[bəʊ] ['mɒnd] [dɪp]
Beau **Monde** **Dip**
博 世界 蘸

博蒙德蘸酱

[sɪks][ˌəʊ 'zed] .
6 **oz** **.**
6 盎司 .

6盎司

[kri:m] [tʃi:z]
cream **cheese**
奶油 奶酪

奶油奶酪

[θri:] ['teɪbəlˌspu:nz] [lait] [kri:m]
3 **tablespoons** **light** **cream**
3 汤匙 光 奶油

3汤匙淡奶油

2½ ['ti:spu:n] [spaɪs] ['aɪləndz] [bəʊ] ['mɒnd] ['si:zənɪŋ]
2½ **teaspoons** **SPICE** **ISLANDS** **BEAU** **MONDE** **Seasoning**
2½ 茶匙 香料 岛屿 帅哥 世界 调料

2½茶匙 SPICE ISLANDS BEAU MONDE 调味料

¼ ['ti:spu:n] [spaɪs] ['aɪləndz] [taɪm]
¼ **teaspoon** **SPICE** **ISLANDS** **Thyme**
¼ 茶匙 香料 岛屿 百里香

¼ 茶匙香料群岛百里香

¼ ['ti:spu:n] [spaɪs] ['aɪləndz] ['mɑ:dʒərəm]
¼ **teaspoon** **SPICE** **ISLANDS** **Marjoram**
¼ 茶匙 香料 岛屿 马郁兰

¼茶匙香料群岛马郁兰

¼ ['ti:spu:n] [spaɪs] ['aɪləndz] ['sʌmə(r)] ['seɪvəri]
¼ **teaspoon** **SPICE** **ISLANDS** **Summer** **Savory**
¼ 茶匙 香料 岛屿 夏天 美味

¼ 茶匙 SPICE ISLANDS 夏季香薄荷

[ˌtu:'tu:] ['ti:spu:n] [spaɪs] ['aɪləndz] ['ʃredɪd] ['pɑ:sli]
2 **teaspoons** **SPICE** **ISLANDS** **Shredded** **Parsley**
2 茶匙 香料 岛屿 碎 香菜

2茶匙香料岛牌切碎的欧芹

[krʌʃ] [hɜ:bs] [ænd; ənd][mɪks] ['θʌrəli] [wɪð] ['ʌðə(r)] [ɪn'gri:diənts] .
Crush **herbs** **and** **mix** **thoroughly** **with** **other** **ingredients** **.**
压碎 草药 和 混合 彻底 和 其他 原料 .

将香草碾碎，与其他配料充分混合。

[sɜ:v] [wɪð] ['krækəz] , [tʃɪps] , ['seləri] [ɔ:(r)] ['kærət] [stɪks] .
Serve **with** **crackers** **,** **chips** **,** **celery** **or** **carrot** **sticks** **.**
服务 和 饼干 , 芯片 , 芹菜 或者 胡萝卜 棍子 .

可搭配饼干、薯片、芹菜条或胡萝卜条食用。

['saʊə(r)] [kri:m] ['ɒlɪv] [dɪp]
Sour **Cream** **Olive** **Dip**
酸的 奶油 橄榄 蘸

酸奶油橄榄蘸酱

[ˌtu:'tu:] ['ti:spu:n] [spaɪs] ['aɪləndz]
2 **teaspoons** **SPICE** **ISLANDS**
2 茶匙 香料 岛屿

2茶匙香料群岛

['tʃɪkɪn]	['si:z(ə)nd]	[stɒk]	[beɪs]
Chicken	**Seasoned**	**Stock**	**Base**
鸡	经验丰富的	库存	根据

鸡肉调味高汤底

[wʌn]	['teɪblspu:n]	['bɔɪlɪŋ]	['wɔ:tə(r)]
1	**tablespoon**	**boiling**	**water**
1	汤匙	沸腾	水

1汤匙沸水

[wʌn]	['ti:spu:n]	[spaɪs]	['aɪləndz]	['ɪnstənt]	[mɪnst]	['ʌnjənz]
1	**teaspoon**	**SPICE**	**ISLANDS**	**Instant**	**Minced**	**Onions**
1	茶匙	香料	岛屿	立即的	剁碎	洋葱

1茶匙香料岛牌速溶洋葱碎

[wʌn]	['ti:spu:n]	['wʊstəʃə(r)]	[sɔ:s]
1	**teaspoon**	**Worcestershire**	**sauce**
1	茶匙	伍斯特郡	酱

1茶匙伍斯特沙司

[wʌn]	[kʌp]	['saʊə(r)]	[kri:m]	(	[eit]	-	[aʊns]	['kɑ:tn]	)
1	**cup**	**sour**	**cream**	**(**	**8**	**-**	**ounce**	**carton**	**)**
1	杯子	酸的	奶油	(	8	-	盎司	纸盒	)

杯酸奶油（8 盎司纸盒装）

½	[kʌp]	[mɪnst]	[raɪp]	['ɒlɪvz]
½	**cup**	**minced**	**ripe**	**olives**
½	杯子	剁碎	成熟	橄榄

半杯切碎的成熟橄榄

[wʌn]	['ti:spu:n]	[spaɪs]	['aɪləndz]	[bəʊ]	['mɒnd]	['si:zənɪŋ]
1	**teaspoon**	**SPICE**	**ISLANDS**	**BEAU**	**MONDE**	**Seasoning**
1	茶匙	香料	岛屿	帅哥	世界	调料

1茶匙 SPICE ISLANDS BEAU MONDE 调味料

[kəm'baɪn]	['tʃɪkɪn]	[stɒk]	[beɪs]	[ænd; ənd]	['bɔɪlɪŋ]	['wɔ:tə(r)]	;	[stɜ:(r)][tu:; tə]	[dɪ'zɒlv]	.
Combine	**Chicken**	**Stock**	**Base**	**and**	**boiling**	**water**	**;**	**stir**	**to**	**dissolve**	**.**
结合	鸡	库存	根据	和	沸腾	水	;	搅拌	到	溶解	.

将鸡汤底料和沸水混合；搅拌至溶解。

[ˌeɪ di: 'di:]	['ɪnstənt]	[mɪnst]	['ʌnjənz]	[ænd; ənd]	['wʊstəʃə(r)]	[sɔ:s]	.
Add	**Instant**	**Minced**	**Onions**	**and**	**Worcestershire**	**sauce**	**.**
添加	立即的	剁碎	洋葱	和	伍斯特郡	酱	.

加入速溶洋葱碎和伍斯特沙司。

[let]	[stænd]	[ə'baʊt]	-	['mɪnɪts]	.
Let	**stand**	**about**	**10**	**minutes**	**.**
让	站立	关于	-	分钟	.

静置约10分钟。

[stɜ:(r)]	[ɪn]	['saʊə(r)]	[kri:m]	,	[mɪnst]	[raɪp]	['ɒlɪvz]	[ænd; ənd]	[bəʊ]	['mɒnd]	['si:zənɪŋ]	.
Stir	**in**	**sour**	**cream**	**,**	**minced**	**ripe**	**olives**	**and**	**Beau**	**Monde**	**Seasoning**	**.**
搅拌	在	酸的	奶油	,	剁碎	成熟	橄榄	和	博	世界	调料	.

拌入酸奶油、切碎的成熟橄榄和博蒙德调味料。

[tʃɪl]	[æn; ən]	['aʊə(r)]	[ɔ:(r)]	[səʊ]	[fɔ:(r); fə(r)]	['fleɪvəz]	[tu:; tə]	[blend]	.
Chill	**an**	**hour**	**or**	**so**	**for**	**flavors**	**to**	**blend**	**.**
寒意	一个	小时	或者	所以	为了	口味	到	混合	.

冷藏约一小时，让各种味道融合。

[meɪks]	[ə'baʊt]	1½	[kʌps]	[dɪp]	.
Makes	**about**	**1½**	**cups**	**dip**	**.**
制作	关于	1½	杯子	蘸	.

大约可制成 1.5 杯蘸酱。

['wɪntə(r)] ['relɪʃ]
Winter **Relish**
冬天 尽情享用

冬日美味

(3½ [kʌps])
(3½ Cups)
(3½ 杯子)

(3.5 杯)

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['faɪnli] ['ʃredɪd] ['kæbɪdʒ]
2 **cups** **finely** **shredded** **cabbage**
2 杯子 精细地 碎 卷心菜

2杯切碎的卷心菜

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] [spaɪs] ['aɪləndz] [griːn] [bel] ['pepəz]
4 **tablespoons** **SPICE** **ISLANDS** **Green** **Bell** **Peppers**
4 汤匙 香料 岛屿 绿色的 钟 辣椒

4汤匙香料岛青椒

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [spaɪs] ['aɪləndz]
2 **tablespoons** **SPICE** **ISLANDS**
2 汤匙 香料 岛屿

2汤匙香料岛

[red] [bel] ['pepəz]
Red **Bell** **Peppers**
红色的 钟 辣椒

红甜椒

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [spaɪs] ['aɪləndz] ['ɪnstənt] [mɪnst] ['ʌnjənz]
2 **tablespoons** **SPICE** **ISLANDS** **Instant** **Minced** **Onions**
2 汤匙 香料 岛屿 立即的 剁碎 洋葱

2汤匙香料岛牌速溶洋葱碎

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
2 **teaspoons** **salt**
2 茶匙 盐

2茶匙盐

¼ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] ['seləri] [sɔːlt]
¼ **teaspoon** **SPICE** **ISLANDS** **Celery** **Salt**
¼ 茶匙 香料 岛屿 芹菜 盐

¼ 茶匙香料岛芹菜盐

¼ [kʌp] [spaɪs] ['aɪləndz] [waɪt] [waɪn] ['vɪnɪgə(r)]
¼ **cup** **SPICE** **ISLANDS** **White** **Wine** **Vinegar**
¼ 杯子 香料 岛屿 白色的 葡萄酒 醋

¼ 杯香料群岛白葡萄酒醋

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgə(r)]
2 **tablespoons** **sugar**
2 汤匙 糖

2汤匙糖

¼ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [həʊl] ['mʌstəd] [siːd]
¼ **teaspoon** **SPICE** **ISLANDS** **Whole** **Mustard** **Seed**
¼ 茶匙 香料 岛屿 所有的 芥末 种子

¼茶匙香料岛牌整粒芥菜籽

[kəm'baɪn] ['kæbɪdʒ] , [gri:n] [ænd; ənd] [red] ['pepəz] , ['ʌnjənz] , [sɔ:lt] , [ænd; ənd] ['seləri] [sɔ:lt][ɪn][ə; eɪ]

Combine	**cabbage**	**,**	**Green**	**and**	**Red**	**Peppers**	**,**	**Onions**	**,**	**salt**	**,**	**and**	**Celery**	**Salt**	**in**	**a**
结合	卷心菜	,	绿色的	和	红色的	辣椒	,	洋葱	,	盐	,	和	芹菜	盐	在	一个

[bəʊl] ; [tʃɪl] .

bowl	**;**	**chill**	**.**
碗	;	寒意	.

将卷心菜、青椒、红椒、洋葱、盐和芹菜盐放入碗中；冷藏。

[mɪks]['vɪnɪgə(r)] , ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] ['mʌstəd] [si:d] ; [stɜ:(r)] [wel] [ænd; ənd] [tɒs] ['laɪtli] [wɪð]

Mix	**Vinegar**	**,**	**sugar**	**,**	**and**	**Mustard**	**Seed**	**;**	**stir**	**well**	**and**	**toss**	**lightly**	**with**
混合	醋	,	糖	,	和	芥末	种子	;	搅拌	出色地	和	折腾	轻轻	和

['vedʒtəb(ə)lz][dʒʌst][bɪ'fɔ:(r)] ['sɜ:vɪŋ] . [fɔ:r]

vegetables	**just**	**before**	**serving**	**.**	**4**
蔬菜	只是	前	服务	.	4

将醋、糖和芥末籽混合；搅拌均匀，上菜前轻轻拌入蔬菜即可。4

['hɑ:ti] ['vedʒtəb(ə)l] [su:p]

Hearty	**Vegetable**	**Soup**
爽朗	蔬菜	汤

浓郁蔬菜汤

([sɪks] [s'ɜ:vɪŋz])

(	**6**	**Servings**	**)**
(	6	份量	)

（6人份）

1½ [kwɔ:ts] ['wɔ:tə(r)]

1½	**quarts**	**water**
1½	夸脱	水

1.5夸脱水

[θri:] ['teɪbəlˌspu:nz] [spaɪs] ['aɪləndz] [bi:f] [stɒk] [beɪs]

3	**tablespoons**	**SPICE**	**ISLANDS**	**Beef**	**Stock**	**Base**
3	汤匙	香料	岛屿	牛肉	库存	根据

3汤匙香料群岛牛肉高汤底料

[wʌn] # 2½ [kæn; kən][tə'mɑ:təʊz]

1	**#**	**2½**	**can**	**tomatoes**
1	#	2½	能	西红柿

1罐2号半番茄罐头

[ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] [spaɪs] ['aɪləndz] ['ɪnstənt] [mɪnst] ['ʌnjənz]

2	**tablespoons**	**SPICE**	**ISLANDS**	**Instant**	**Minced**	**Onions**
2	汤匙	香料	岛屿	立即的	剁碎	洋葱

2汤匙香料岛牌速溶洋葱碎

[wʌn] ['teɪblspu:n] [spaɪs] ['aɪləndz] [gri:n] [bel] ['pepəz]

1	**tablespoon**	**SPICE**	**ISLANDS**	**Green**	**Bell**	**Peppers**
1	汤匙	香料	岛屿	绿色的	钟	辣椒

1汤匙香料岛青椒

[wʌn] ['ti:spu:n] [spaɪs] ['aɪləndz] [bu'keɪ] [gɑ:'ni:] [fɔ:(r); fə(r)] [su:p]

1	**teaspoon**	**SPICE**	**ISLANDS**	**BOUQUET**	**GARNI**	**for**	**Soup**
1	茶匙	香料	岛屿	花束	加尼	为了	汤

1茶匙香料群岛汤料束

½ [kʌp] [slaɪst] ['seləri]

½	**cup**	**sliced**	**celery**
½	杯子	切片	芹菜

半杯切片芹菜

½ [kʌp] ['θɪnli] [slaɪst] ['kærəts]
½ cup thinly sliced carrots
½ 杯子 薄薄的 切片 胡萝卜

半杯切成薄片的胡萝卜

[wʌn] [kʌp] [kju:bd] [pə'teɪtəʊz]
1 cup cubed potatoes
1 杯子 立方 土豆

杯切丁土豆

[wʌn] ['ti:spu:n] [spaɪs] ['aɪləndz] [bəʊ] ['mɒnd] ['si:zənɪŋ]
1 teaspoon SPICE ISLANDS BEAU MONDE Seasoning
1 茶匙 香料 岛屿 帅哥 世界 调料

1茶匙 SPICE ISLANDS BEAU MONDE 调味料

[wʌn] ['teɪblspu:n] [sɔ:lt]
1 tablespoon salt
1 汤匙 盐

1汤匙盐

[wʌn] ['teɪblspu:n] [spaɪs] ['aɪləndz] ['ʃredɪd] ['pɑ:sli]
1 tablespoon SPICE ISLANDS Shredded Parsley
1 汤匙 香料 岛屿 碎 香菜

1汤匙香料岛牌切碎的欧芹

[ˌtu:'tu:] [kʌps] [freʃ] , ['frəʊz(ə)n] , [ɔ:(r)] [kænd] ['vedʒtəb(ə)lz] : [sʌtʃ] [æz; əz]['li:mə] [bi:nz] , ['tɜ:nɪps] ,
2 cups fresh , frozen , or canned vegetables : such as lima beans , turnips ,
2 杯子 新鲜的 , 冷冻 , 或者 罐装 蔬菜 : 这样的 作为 利马 豆子 , 萝卜 ,
[gri:n] [bi:nz] ,
green beans ,
绿色的 豆子 ,

杯新鲜、冷冻或罐装蔬菜：例如利马豆、芜菁、四季豆，

['pi:z] , [kɔ:n] , ['spɪnɪtʃ] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
peas , corn , spinach , etc .
豌豆 , 玉米 , 菠菜 , ETC .

豌豆、玉米、菠菜等。

[ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] [rɔ:] [raɪs]
2 tablespoons raw rice
2 汤匙 生的 米

2汤匙生米

[kəm'baɪn] ['wɔ:tə(r)][ænd; ənd] [bi:f] [stɒk] [beɪs] .
Combine water and Beef Stock Base .
结合 水 和 牛肉 库存 根据 .

将水和牛肉高汤底料混合。

[brɪŋ] [tu:; tə][ə; eɪ] [bɔɪl] [ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:][tə'mɑ:təʊz] , ['ɪnstənt] [mɪnst] ['ʌnjənz] , [bel] ['pepəz] ,
Bring to a boil and add tomatoes , Instant Minced Onions , Bell Peppers ,
带来 到 一个 熬 和 添加 西红柿 , 立即的 剁碎 洋葱 , 钟 辣椒 ,
[ænd; ənd] [bu'keɪ] [gɑ:'ni:][fɔ:(r); fə(r)] [su:p] .
and Bouquet Garni for Soup .
和 花束 加尼 为了 汤 .

煮沸后加入西红柿、速溶洋葱碎、甜椒和汤料束。

[wen] [su:p] [ɪz] [ə'gen] ['bɔɪlɪŋ] , [ˌeɪ di: 'di:] ['seləri] , ['kærəts] , [pə'teɪtəʊz] , [bəʊ] ['mɒnd] , [sɔ:lt] ,
When soup is again boiling , add celery , carrots , potatoes , Beau Monde , salt ,
什么时候 汤 是 再次 沸腾 , 添加 芹菜 , 胡萝卜 , 土豆 , 博 世界 , 盐 ,
[ænd; ənd] ['pɑ:sli] .
and Parsley .
和 香菜 .

汤再次沸腾后，加入芹菜、胡萝卜、土豆、博蒙德奶酪、盐和欧芹。

['sɪmə(r)] [fɔ:(r); fə(r)][ə'baʊt] - ['mɪnɪts] .

Simmer	**for**	**about**	**30**	**minutes**	**.**
煨	为了	关于	-	分钟	.

小火慢炖约30分钟。

[ˌeɪ di: 'di:] [rɪ'meɪnɪŋ] ['vedʒtəb(ə)lz][ænd; ənd][raɪs] .

Add	**remaining**	**vegetables**	**and**	**rice**	**.**
添加	其余的	蔬菜	和	米	.

加入剩余的蔬菜和米饭。

['sɪmə(r)] [ʌn'tɪl]['vedʒtəb(ə)lz][ænd; ənd][raɪs][ɑ:(r); ə(r)] [dʌn] , [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] .

Simmer	**until**	**vegetables**	**and**	**rice**	**are**	**done**	**,**	**about**	**20**	**minutes**	**.**
煨	直到	蔬菜	和	米	是	完毕	,	关于	-	分钟	.

小火慢炖至蔬菜和米饭熟透，大约20分钟。

[tə'mɑ:təʊ] , ['vedʒtəb(ə)l] , ['tʃɪkɪn] ['nu:d(ə)l] [su:ps]

Tomato	**,**	**Vegetable**	**,**	**Chicken**	**Noodle**	**Soups**
番茄	,	蔬菜	,	鸡	面条	汤

番茄蔬菜鸡肉面汤

[daɪ'lu:t][wʌn] 10½ - [ˌəʊ 'zed] .

Dilute	**one**	**10½**	**-**	**oz**	**.**
稀	一	10½	-	盎司	.

将 10½ 盎司的液体稀释。

[kæn; kən][ɒv; əv] [kən'denst] [su:p] [wɪð] [wʌn][kæn; kən][ɒv; əv]['wɔ:tə(r)] .

can	**of**	**Condensed**	**Soup**	**with**	**one**	**can**	**of**	**water**	**.**
能	的	浓缩版	汤	和	一	能	的	水	.

一罐浓缩汤加一罐水。

[brɪŋ] [tu:; tə] ['sɪmə(r)] .

Bring	**to**	**simmer**	**.**
带来	到	煨	.

煮至微沸。

[ˌeɪ di: 'di:] ⅛ ['ti:spu:n] [krʌʃt] [spaɪs] ['aɪləndz] [bu'keɪ] [gɑ:'ni:] [fɔ:(r); fə(r)] [su:p] .

Add	**⅛**	**teaspoon**	**crushed**	**SPICE**	**ISLANDS**	**BOUQUET**	**GARNI**	**for**	**Soup**	**.**
添加	⅛	茶匙	碎	香料	岛屿	花束	加尼	为了	汤	.

汤中加入⅛茶匙压碎的香料群岛花束香料。

[let] ['sɪmə(r)] [fɔ:(r); fə(r)] ['sevrəl] ['mɪnɪts] . [faɪv]

Let	**simmer**	**for**	**several**	**minutes**	**.**	**5**
让	煨	为了	一些	分钟	.	5

小火慢炖几分钟。

['mʌʃrʊm] [ˌvi:ʃi:'swɑ:z]

Mushroom	**Vichyssoise**
蘑菇	维希冷汤

蘑菇维希冷汤

([sɪks] [s'ɜ:vɪŋz])

(	**6**	**Servings**	**)**
(	6	份量	)

（6人份）

[ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['bʌtə(r)]

2	**tablespoons**	**butter**
2	汤匙	黄油

2汤匙黄油

[ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] [spaɪs] ['aɪləndz]

2	**tablespoons**	**SPICE**	**ISLANDS**
2	汤匙	香料	岛屿

2汤匙香料岛

['ɪnstənt] [mɪnst] ['ʌnjənz] [səʊkt] [ɪn][ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['wɔːtə(r)]

Instant	**Minced**	**Onions**	**soaked**	**in**	**2**	**tablespoons**	**water**
立即的	剁碎	洋葱	浸泡过	在	2	汤匙	水

将速溶洋葱碎用2汤匙水浸泡。

[ˌtuːˈtuː]['lev(ə)l] ['teɪbəlˌspuːnz] [spaɪs] ['aɪləndz]

2	**level**	**tablespoons**	**SPICE**	**ISLANDS**
2	等级	汤匙	香料	岛屿

2 平勺香料岛

['tʃɪkɪn] ['siːz(ə)nd] [stɒk] [beɪs] [dɪ'zɒlvd] [ɪn] 3½ [kʌps] [hɒt]['wɔːtə(r)]

Chicken	**Seasoned**	**Stock**	**Base**	**dissolved**	**in**	**3½**	**cups**	**hot**	**water**
鸡	经验丰富的	库存	根据	溶解	在	3½	杯子	热的	水

将鸡肉调味高汤底料溶于 3.5 杯热水中

[wʌn] ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] ['paʊdəd] ['mʌʃrʊmz]

1	**teaspoon**	**SPICE**	**ISLANDS**	**Powdered**	**Mushrooms**
1	茶匙	香料	岛屿	粉末状	蘑菇

1茶匙香料岛牌蘑菇粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [bəʊ] ['mɒnd] ['siːzənɪŋ]

1	**teaspoon**	**SPICE**	**ISLANDS**	**BEAU**	**MONDE**	**Seasoning**
1	茶匙	香料	岛屿	帅哥	世界	调料

1茶匙 SPICE ISLANDS BEAU MONDE 调味料

1½ [kʌps] ['θɪnli] [slaɪst] , [pɛə] [pə'teɪtəʊz]

1½	**cups**	**thinly**	**sliced**	**,**	**pared**	**potatoes**
1½	杯子	薄薄的	切片	,	精简	土豆

1.5 杯切成薄片的去皮土豆

1½ [kʌps] [laɪt] [kriːm]

1½	**cups**	**light**	**cream**
1½	杯子	光	奶油

1.5 杯淡奶油

[melt] ['bʌtə(r)] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['ʌnjənz] [ænd; ənd] [kʊk] ['əʊvə(r)] [ləʊ] [hiːt] [faɪv] ['mɪnɪts] .

Melt	**butter**	**;**	**add**	**Onions**	**and**	**cook**	**over**	**low**	**heat**	**5**	**minutes**	**.**
熔化	黄油	;	添加	洋葱	和	厨师	超过	低的	热	5	分钟	.

融化黄油；加入洋葱，小火煮5分钟。

[stɜː(r)] ['paʊdəd] ['mʌʃrʊmz] [ænd; ənd] [bəʊ] ['mɒnd] ['ɪntuː] ['tʃɪkɪn] [stɒk] .

Stir	**Powdered**	**Mushrooms**	**and**	**Beau**	**Monde**	**into**	**chicken**	**stock**	**.**
搅拌	粉末状	蘑菇	和	博	世界	进入	鸡	库存	.

将蘑菇粉和博蒙德鸡精拌入鸡汤中。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] ['ʌnjənz] [ə'lɒŋ] [wɪð] [pə'teɪtəʊz] .

Add	**to**	**Onions**	**along**	**with**	**potatoes**	**.**
添加	到	洋葱	沿着	和	土豆	.

加入洋葱和土豆。

['sɪmə(r)] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] [ɔː(r)][ʌn'tɪl] [pə'teɪtəʊz][ɑː(r); ə(r)] [dʌn] .

Simmer	**25**	**to**	**30**	**minutes**	**or**	**until**	**potatoes**	**are**	**done**	**.**
煨	-	到	-	分钟	或者	直到	土豆	是	完毕	.

小火慢炖 25 至 30 分钟，或直至土豆煮熟。

[kuːl] [tuː; tə] [ˌluːk'wɔːm] .

Cool	**to**	**lukewarm**	**.**
凉爽的	到	温	.

凉至温热。

[blend] [ɪn] [ɪ'lektrɪk] ['blendə(r)] - ['sekəndz; sɪ'kɒndz] .

Blend	**in**	**electric**	**blender**	**20**	**seconds**	**.**
混合	在	电的	混合器	-	秒	.

用电动搅拌机搅拌20秒。

[stɜː(r)][ɪn] [kriːm] , [tʃɪl] ['θʌrəli] .
Stir in cream , chill thoroughly .
搅拌 在 奶油 , 寒意 彻底 .

拌入奶油，彻底冷藏。

[sɜːv] [aɪs][kəʊld] .
Serve ice cold .
服务 冰 寒冷的 .

冰镇后饮用。

['bæzl] [frentʃ] ['dresɪŋ]
Basil French Dressing
罗勒 法语 敷料

罗勒法式沙拉酱

([sɪks] [sˈɜːvɪŋz])
(6 Servings)
(6 份量)

（6人份）

[wʌn][kʌp] [spaɪs] ['aɪləndz] [swiːt] ['bæzl] [waɪn] ['vɪnɪgə(r)]
1 cup SPICE ISLANDS Sweet Basil Wine Vinegar
1 杯子 香料 岛屿 甜的 罗勒 葡萄酒 醋

1 杯香料群岛甜罗勒葡萄酒醋

[wʌn][kʌp] ['ɒlɪv] [ɔɪl]
1 cup olive oil
1 杯子 橄榄 油

杯橄榄油

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgə(r)]
2 tablespoons sugar
2 汤匙 糖

2汤匙糖

1½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1½ teaspoons salt
1½ 茶匙 盐

1.5茶匙盐

½ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [krækt] ['dʒɑːvə] [blæk] ['pepə(r)]
½ teaspoon SPICE ISLANDS Cracked Java Black Pepper
½ 茶匙 香料 岛屿 裂纹 Java 黑色的 胡椒

½ 茶匙 SPICE ISLANDS 碎爪哇黑胡椒

¾ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [ˌmeɪəˈneɪz] ['mʌstəd]
¾ teaspoon SPICE ISLANDS Mayonnaise Mustard
¾ 茶匙 香料 岛屿 蛋黄酱 芥末

¾ 茶匙香料群岛蛋黄酱芥末

[blend] [draɪ] [ɪnˈgriːdiənts] ['seprətli] , [pʊt] [ɪn] [skruː] - [tɒp] [dʒɑː(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['lɪkwɪdz] [ænd; ənd] [ʃeɪk]
Blend dry ingredients separately , put in screw - top jar , add liquids and shake
混合 干燥 原料 分别地 , 放 在 拧紧 - 顶部 罐 , 添加 液体 和 摇
[wel] [iːtʃ] [taɪm] [bɪˈfɔː(r)] ['juːzɪŋ] .
well each time before using .
出色地 每个 时间 前 使用 .

将干性材料分别混合，放入带螺旋盖的罐子中，每次使用前加入液体并摇匀。

[pəˈtɪkjələli] [gʊd] [wɪð] [təˈmɑːtəʊ][ɔː(r)] ['eni] [griːn] ['sæləd] .
Particularly good with tomato or any green salad .
特别 好的 和 番茄 或者 任何 绿色的 沙拉 .

尤其适合搭配番茄或任何绿色沙拉。

[kiːp] [ɪn] [kuːl] [pleɪs] . [sɪks]
Keep **in** **cool** **place** **.** **6**
保持 在 凉爽的 地方 . 6

请置于阴凉处保存。6

[griːn] ['gɒdes; 'gɒdəs]['sæləd] ['dresɪŋ]
Green **Goddess** **Salad** **Dressing**
绿色的 女神 沙拉 敷料

绿色女神沙拉酱

([eit] [sˈɜːvɪŋz])
(**8** **Servings** **)**
(8 份量)

（8人份）

[ðə; ði] [griːn] ['gɒdes; 'gɒdəs] ['dresɪŋ] [ə'rɪdʒɪneɪtɪd][sʌm; səm] ['θɜːti] [jˈiəz] [ə'gəʊ] .
The **Green** **Goddess** **dressing** **originated** **some** **thirty** **years** **ago** **.**
这 绿色的 女神 敷料 起源于 一些 三十 年 前 .

绿色女神酱汁起源于大约三十年前。

[ˌaɪ 'tiː][wɒz; wəz] [nemd] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [pleɪ] [ɪn] [wɪtʃ] [dʒɔːdʒ] ['ɑːrlɪs] [wɒz; wəz] [stɑː(r)ɪŋ] [ænd; ənd]
It **was** **named** **for** **the** **play** **in** **which** **George** **Arliss** **was** **starring** **and**
它 曾是 命名 为了 这 玩 在 哪个 乔治 阿利斯 曾是 主演 和
[wɒz; wəz][fɜːst] [sɜːvd] [æt; ət][ə; eɪ][ˌtestɪ'məʊniəl]['dɪnə(r)]['gɪv(ə)n][hɪm][ðə; ði]['əʊpənɪŋ] [naɪt] [ɪn][sæn; sɑːn]
was **first** **served** **at** **a** **testimonial** **dinner** **given** **him** **the** **opening** **night** **in** **San**
曾是 第一的 服务 在 一个 用户评价 晚餐 给定 他 这 开幕 夜晚 在 圣
[fræn'sɪskəʊ] .
Francisco **.**
弗朗西斯科 .

这款酒以乔治·阿利斯主演的戏剧命名，首次在旧金山首演之夜为他举办的庆功晚宴上供应。

['delɪkətli] ['fleɪvəd] , [ɪts] [smuːð] [kən'sɪstənsi] ['kɔːzɪz] [ðɪs] ['dresɪŋ] [tuː; tə] ['fʊli] [kəʊt] [iːtʃ] [liːf] [ɪn]
Delicately **flavored** **,** **its** **smooth** **consistency** **causes** **this** **dressing** **to** **fully** **coat** **each** **leaf** **in**
轻柔地 调味 , 它是 光滑的 一致性 原因 这 敷料 到 完全 外套 每个 叶子 在
[bəʊl] .
bowl **.**
碗 .

这款沙拉酱味道清淡，质地顺滑，能充分包裹碗中的每一片叶子。

[wʌn][kʌp] [ˌmeɪə'neɪz]
1 **cup** **mayonnaise**
1 杯子 蛋黄酱

1 杯蛋黄酱

½ [kʌp] ['hevi] [kriːm]
½ **cup** **heavy** **cream**
½ 杯子 重的 奶油

半杯浓奶油

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['lemən][dʒuːs]
1 **tablespoon** **lemon** **juice**
1 汤匙 柠檬 汁

1汤匙柠檬汁

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [spaɪs] ['aɪlənds]
2 **tablespoons** **SPICE** **ISLANDS**
2 汤匙 香料 岛屿

2汤匙香料岛

['tærəgən] [waɪn] ['vɪnɪgə(r)]
Tarragon **Wine** **Vinegar**
龙蒿 葡萄酒 醋

龙蒿葡萄酒醋

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [spaɪs] ['aɪləndz]

2	tablespoons	SPICE	ISLANDS
2	汤匙	香料	岛屿

2汤匙香料岛

['gɑːlɪk] [waɪn] ['vɪnɪgə(r)]

Garlic	Wine	Vinegar
蒜	葡萄酒	醋

蒜醋

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [spaɪs] ['aɪləndz]

2	tablespoons	SPICE	ISLANDS
2	汤匙	香料	岛屿

2汤匙香料岛

['eʃəlɒt] [waɪn] ['vɪnɪgə(r)]

Eschalot	Wine	Vinegar
小葱	葡萄酒	醋

埃斯卡洛特葡萄酒醋

[wʌn] ['raʊndɪŋ] ['teɪblspuːn] ['æntʃəvi] [peɪst]

1	rounding	tablespoon	anchovy	paste
1	四舍五入	汤匙	凤尾鱼	粘贴

满汤匙凤尾鱼酱

[wʌn] ['teɪblspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] ['ʃredɪd] ['pɑːsli]

1	tablespoon	SPICE	ISLANDS	Shredded	Parsley
1	汤匙	香料	岛屿	碎	香菜

1汤匙香料岛牌切碎的欧芹

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [spaɪs] ['aɪləndz] ['ʌnjən] ['paʊdə(r)]

2	tablespoons	SPICE	ISLANDS	Onion	Powder
2	汤匙	香料	岛屿	洋葱	粉末

2汤匙香料岛洋葱粉

[ˌeɪ diː 'diː] ['lemən] [dʒuːs] [tuː; tə] [kriːm] , [ðen] [mɪks] [wɪð] ['ʌðə(r)] [ɪn'griːdiənts] .

Add	lemon	juice	to	cream	,	then	mix	with	other	ingredients	.
添加	柠檬	汁	到	奶油	,	然后	混合	和	其他	原料	.

将柠檬汁加入奶油中，然后与其他配料混合。

[sɜːv] [wɪð] [griːn] ['sæləd] .

Serve	with	green	salad	.
服务	和	绿色的	沙拉	.

配蔬菜沙拉食用。

[suːˈpɜːb] [ɒn] ['brɒkəli] [ɔː(r)] [ə'spærəgəs] [ɪn] [pleɪs] [ɒv; əv] [ˌmeɪə'neɪz] .

Superb	on	broccoli	or	asparagus	in	place	of	mayonnaise	.
高超	在	西兰花	或者	芦笋	在	地方	的	蛋黄酱	.

用它代替蛋黄酱拌西兰花或芦笋，味道棒极了。

['kəʊlslɔː] [wɪð] [swiːt] [dɪl] ['dresɪŋ]

Coleslaw	with	Sweet	Dill	Dressing
凉拌卷心菜	和	甜的	莳萝	敷料

凉拌卷心菜配甜莳萝酱

⅓ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

⅓	cup	sugar
⅓	杯子	糖

三分之一杯糖

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]

1	teaspoon	salt
1	茶匙	盐

1茶匙盐

[wʌn] ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] ['seləri] [siːd]
1 **teaspoon** **SPICE** **ISLANDS** **Celery** **Seed**
1 茶匙 香料 岛屿 芹菜 种子

1茶匙香料岛芹菜籽

¼ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [krækt] ['dʒɑːvə] [blæk] ['pepə(r)]
¼ **teaspoon** **SPICE** **ISLANDS** **Cracked** **Java** **Black** **Pepper**
¼ 茶匙 香料 岛屿 裂纹 Java 黑色的 胡椒

¼ 茶匙 SPICE ISLANDS 碎爪哇黑胡椒

[wʌn] ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [dɪl] [wiːd]
1 **teaspoon** **SPICE** **ISLANDS** **Dill** **Weed**
1 茶匙 香料 岛屿 莳萝 杂草

1茶匙香料岛莳萝

[wʌn] [kʌp] ['sæləd] [ɔɪl]
1 **cup** **salad** **oil**
1 杯子 沙拉 油

杯沙拉油

¼ [kʌp] [spaɪs] ['aɪləndz] [waɪt] [waɪn] ['vɪnɪgə(r)]
¼ **cup** **SPICE** **ISLANDS** **White** **Wine** **Vinegar**
¼ 杯子 香料 岛屿 白色的 葡萄酒 醋

¼ 杯香料群岛白葡萄酒醋

[mɪks] [tə'geðə(r)] ['ʃʊgə(r)] , [sɔːlt] , ['seləri] [siːd] , ['pepə(r)] , [ænd; ənd] [dɪl] [wiːd] .
Mix **together** **sugar** **,** **salt** **,** **Celery** **Seed** **,** **Pepper** **,** **and** **Dill** **Weed** **.**
混合 一起 糖 , 盐 , 芹菜 种子 , 胡椒 , 和 莳萝 杂草 .

将糖、盐、芹菜籽、胡椒粉和莳萝混合在一起。

[biːt] [ɪn] ['sæləd] [ɔɪl] [ɔːl'tɜːnətli] [wɪð] ['vɪnɪgə(r)] [wɪð] ['aɪðə(r)] [ɪ'lektrɪk] ['mɪksə(r)] [ɔː(r)] ['rəʊtəri] ['biːtə(r)] .
Beat **in** **salad** **oil** **alternately** **with** **Vinegar** **with** **either** **electric** **mixer** **or** **rotary** **beater** **.**
打 在 沙拉 油 交替 和 醋 和 任何一个 电的 混合器 或者 旋转 击打者 .

用电动搅拌器或手动搅拌器将沙拉油和醋交替搅拌均匀。

[tuː; tə] [meɪk] ['kəʊlslɔː] :
To **make** **coleslaw** **:**
到 制作 凉拌卷心菜 :

制作凉拌卷心菜:

[pɔː(r)] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ['əʊvə(r)] [fɔːr] [kʌps] ['faɪnli] ['ʃredɪd] ['kæbɪdʒ] .
Pour **boiling** **water** **over** **4** **cups** **finely** **shredded** **cabbage** **.**
倒 沸腾 水 超过 4 杯子 精细地 碎 卷心菜 .

将沸水倒入4杯切碎的卷心菜中。

[dreɪn] [æt; ət] [wʌns] .
Drain **at** **once** **.**
流走 在 一次 .

立即沥干。

[dɪp] [ɪn] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] .
Dip **in** **cold** **water** **.**
蘸 在 寒冷的 水 .

浸入冷水中。

[dreɪn] ['θʌrəli] [ænd; ənd] [tʃɪl] .
Drain **thoroughly** **and** **chill** **.**
流走 彻底 和 寒意 .

沥干水分，冷却。

[tɒs] [wɪð] ⅓ [kʌp] [swiːt] [dɪl] ['dresɪŋ] . ['sɛvən]
Toss **with** **⅓** **cup** **Sweet** **Dill** **Dressing** **.** **7**
折腾 和 ⅓ 杯子 甜的 莳萝 敷料 . 7

加入三分之一杯甜莳萝酱拌匀。

['pɒpi] [si:d] ['sæləd] ['dresɪŋ]
Poppy Seed Salad Dressing
罂粟 种子 沙拉 敷料

罂粟籽沙拉酱

([meɪks] 1¾ [paɪnts])
(Makes 1¾ Pints)
(制作 1¾ 品脱)

（可制成 1¾ 品脱）

[wʌn][paɪnt] ['ɒlɪv] [ɔɪl]
1 pint olive oil
1 品脱 橄榄 油

1品脱橄榄油

1¼ [kʌps] ['ʃʊgə(r)]
1¼ cups sugar
1¼ 杯子 糖

1¼ 杯糖

2½ ['teɪbəlˌspu:nz] [spaɪs] ['aɪləndz]
2½ tablespoons SPICE ISLANDS
2½ 汤匙 香料 岛屿

2½ 汤匙香料岛

[hɒt] ['mʌstəd]
Hot Mustard
热的 芥末

热芥末

[θri:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['lemən] [dʒu:s]
3 tablespoons lemon juice
3 汤匙 柠檬 汁

3汤匙柠檬汁

1½ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
1½ teaspoons salt
1½ 茶匙 盐

1.5茶匙盐

¾ ['ti:spu:n] [spaɪs] ['aɪləndz] ['ʌnjən] ['paʊdə(r)]
¾ teaspoon SPICE ISLANDS Onion Powder
¾ 茶匙 香料 岛屿 洋葱 粉末

¾ 茶匙香料岛洋葱粉

- / - ['ti:spu:n] [spaɪs] ['aɪləndz] ['gɑ:lɪk] ['paʊdə(r)]
1 / 16 teaspoon SPICE ISLANDS Garlic Powder
- / - 茶匙 香料 岛屿 蒜 粉末

1/1.5 茶匙香料岛大蒜粉

2½ ['teɪbəlˌspu:nz] [spaɪs] ['aɪləndz] ['pɒpi] [si:d]
2½ tablespoons SPICE ISLANDS Poppy Seed
2½ 汤匙 香料 岛屿 罂粟 种子

2½ 汤匙香料岛罂粟籽

½ [kʌp] [spaɪs] ['aɪləndz] [waɪt] [waɪn] ['vɪnɪgə(r)]
½ cup SPICE ISLANDS White Wine Vinegar
½ 杯子 香料 岛屿 白色的 葡萄酒 醋

半杯香料群岛白葡萄酒醋

[blend] [ɔ:l] [draɪ] [ɪn'gri:diənts] [ɪn] [ə; eɪ] ['mɪksɪŋ] [bəʊl] .
Blend all dry ingredients in a mixing bowl .
混合 全部 干燥 原料 在 一个 混合 碗 .

将所有干性材料放入搅拌碗中混合均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] ['lemən] [dʒuːs] [ænd; ənd] ['vɪnɪgə(r)] .

Add	lemon	juice	and	Vinegar	.
添加	柠檬	汁	和	醋	.

加入柠檬汁和醋。

['θʌrəli] [mɪks] [wɪð] [ɪ'lektrɪk] ['mɪksə(r)] [æt; ət] ['miːdiəm] [spiːd] — [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] ['ɒlɪv] [ɔɪl] ['sləʊli] ,

Thoroughly	mix	with	electric	mixer	at	medium	speed	—	then	add	olive	oil	slowly	,
彻底	混合	和	电的	混合器	在	中等的	速度	—	然后	添加	橄榄	油	缓慢地	,

[wʌn] ['teɪblspuːn] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] .

1	tablespoon	at	a	time	.
1	汤匙	在	一个	时间	.

用电动搅拌器以中速充分搅拌，然后一次加入 1 汤匙橄榄油，慢慢加入。

['ɑːftə(r)] [ɔːl] [ðə; ði] [ɔɪl] [hæz; həz] [biːn] ['ædɪd] , [let] [biːt] [æt; ət] [haɪ] [spiːd] [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .

After	all	the	oil	has	been	added	,	let	beat	at	high	speed	for	15	minutes	.
后	全部	这	油	有	到过	额外	,	让	打	在	高的	速度	为了	-	分钟	.

加入所有油后，高速搅拌 15 分钟。

['pɑːməzæn; ˌpɑːmə'zæn] [hɜːb] ['dresɪŋ]

Parmesan	Herb	Dressing
帕尔马干酪	草本植物	敷料

帕玛森香草酱

([meɪks] [wʌn] [paɪnt])

(	Makes	1	Pint	)
(	制作	1	品脱	)

（可制成 1 品脱）

[tɑːt] [wɪð] [ə; eɪ] ['laɪvli] ['tærəgən] ['fleɪvə(r)] .

Tart	with	a	lively	tarragon	flavor	.
酸	和	一个	热闹	龙蒿	味道	.

口感酸爽，带有浓郁的龙蒿风味。

[sɜːv] [ðɪs] [ɒn] [kʊkt] , [tʃɪld] ['ɑːtɪtʃəʊks] ; [ɔː(r)] ['kɒliflaʊə(r)] , [strɪŋ] [biːnz] , [ə'spærəgəs] , [ɔː(r)]

Serve	this	on	cooked	,	chilled	artichokes	;	or	cauliflower	,	string	beans	,	asparagus	,	or
服务	这	在	煮熟	,	冷藏	洋蓟	;	或者	菜花	,	细绳	豆子	,	芦笋	,	或者

['brɒkəli] , [hɒt] [ɔː(r)] [kəʊld] .

broccoli	,	hot	or	cold	.
西兰花	,	热的	或者	寒冷的	.

可将此酱汁淋在煮熟、冷却的朝鲜蓟上；或淋在花椰菜、四季豆、芦笋或西兰花上，热食或冷食皆可。

[wʌn] [eg] , ['biːt(ə)n]

1	egg	,	beaten
1	蛋	,	被打败

1个鸡蛋，打散

[wʌn] ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [bəʊ] ['mɒnd] ['siːzənɪŋ]

1	teaspoon	SPICE	ISLANDS	BEAU	MONDE	Seasoning
1	茶匙	香料	岛屿	帅哥	世界	调料

1茶匙 SPICE ISLANDS BEAU MONDE 调味料

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	teaspoon	salt
½	茶匙	盐

½茶匙盐

¼ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] ['gɑːlɪk] ['paʊdə(r)]

¼	teaspoon	SPICE	ISLANDS	Garlic	Powder
¼	茶匙	香料	岛屿	蒜	粉末

¼茶匙香料岛大蒜粉

¼ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] ['ʌnjən] ['paʊdə(r)]
¼ teaspoon SPICE ISLANDS Onion Powder
¼ 茶匙 香料 岛屿 洋葱 粉末

¼茶匙香料岛洋葱粉

¼ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [pə'priːkə; 'pæprɪkə]
¼ teaspoon SPICE ISLANDS Paprika
¼ 茶匙 香料 岛屿 辣椒

¼ 茶匙香料岛辣椒粉

¼ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [krækt] ['dʒɑːvə] [blæk] ['pepə(r)]
¼ teaspoon SPICE ISLANDS Cracked Java Black Pepper
¼ 茶匙 香料 岛屿 裂纹 Java 黑色的 胡椒

¼ 茶匙 SPICE ISLANDS 碎爪哇黑胡椒

¼ [kʌp] [spaɪs] ['aɪləndz] [waɪt] [waɪn] ['tærəgən] ['vɪnɪgə(r)]
¼ cup SPICE ISLANDS White Wine Tarragon Vinegar
¼ 杯子 香料 岛屿 白色的 葡萄酒 龙蒿 醋

¼ 杯香料群岛白葡萄酒龙蒿醋

¼ [kʌp] ['greɪtɪd] ['pɑːməzæn; ˌpɑːmə'zæn] [tʃiːz]
¼ cup grated Parmesan cheese
¼ 杯子 磨碎的 帕尔马干酪 奶酪

¼ 杯磨碎的帕玛森奶酪

[wʌn] [kʌp] ['ɒlɪv] [ɔɪl]
1 cup olive oil
1 杯子 橄榄 油

杯橄榄油

½ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] ['sæləd] [hɜːbs]
½ teaspoon SPICE ISLANDS Salad Herbs
½ 茶匙 香料 岛屿 沙拉 草药

½ 茶匙香料岛沙拉香草

[blend] [eg] , [bəʊ] ['mɒnd] , [sɔːlt] , ['gɑːlɪk] ['paʊdə(r)] , ['ʌnjən] ['paʊdə(r)] , [pə'priːkə; 'pæprɪkə] , ['pepə(r)] ,
Blend egg , Beau Monde , salt , Garlic Powder , Onion Powder , Paprika , Pepper ,
混合 蛋 , 博 世界 , 盐 , 蒜 粉末 , 洋葱 粉末 , 辣椒 , 胡椒 ,
['vɪnɪgə(r)] , [tʃiːz] .
Vinegar , cheese .
醋 , 奶酪 .

将鸡蛋、博蒙德奶酪、盐、蒜粉、洋葱粉、辣椒粉、胡椒粉、醋和奶酪混合。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [ɔɪl] , [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] , ['biːtɪŋ] [ʌn'tɪl] ['θʌrəli] ['blendɪd] ['ɑːftə(r)] [iːtʃ]
Add the oil , a little at a time , beating until thoroughly blended after each
添加 这 油 , 一个 小的 在 一个 时间 , 殴打 直到 彻底 混合 后 每个
[ə'dɪʃ(ə)n] ,
addition ,
添加 ,

分次少量加入油，每次加入后都要搅拌均匀。

[ʌn'tɪl] [ɔːl] [ɪz] [juːst] .
until all is used .
直到 全部 是 用过的 .

直到全部用完为止。

[kən'tɪnjuː] ['biːtɪŋ] [ʌn'tɪl] [θɪk] [ænd; ənd] ['veri] [smuːð] .
Continue beating until thick and very smooth .
继续 殴打 直到 厚的 和 非常 光滑的 .

继续搅拌至浓稠且非常顺滑。

[stɜː(r)][ɪn]['sæləd] [hɜːbs] . [eit]
Stir **in** **Salad** **Herbs** **.** **8**
搅拌 在 沙拉 草药 . 8

拌入沙拉香草。8

[wen] [juː; jʊ] [niːd] [ə; eɪ]['teɪsti] [sɔːs] [ɔː(r)]['greɪvi] , [spaɪs] ['aɪləndz] [biːf] [stɒk] [beɪs] ['kɒmz] [tuː; tə]
When **you** **need** **a** **tasty** **sauce** **or** **gravy** **,** **SPICE** **ISLANDS** **Beef** **Stock** **Base** **comes** **to**
什么时候 你 需要 一个 可口 酱 或者 肉汁 , 香料 岛屿 牛肉 库存 根据 来 到
[jɔː(r); jə(r)]['reskjuː] .
your **rescue** **.**
你的 救援 .

当您需要美味的酱汁或肉汁时，SPICE ISLANDS 牛肉高汤底料可以帮到您。

[ðeə(r)] [ɑː(r); ə(r)] ['kaʊntləs] [ˌverɪ'eʃən] [juː; jʊ][kæn; kən][traɪ] .
There **are** **countless** **variations** **you** **can** **try** **.**
那里 是 无数 变体 你 能 尝试 .

你可以尝试无数种不同的方法。

[braʊn] [sɔːs]
Brown **Sauce**
棕色的 酱

棕色酱汁

([ˌtuː'tuː] [kʌps] [sɔːs])
(**2** **Cups** **Sauce** **)**
(2 杯子 酱)

（2 杯酱汁）

['eksələnt] [wɪð] [rəʊst] [biːf] .
Excellent **with** **roast** **beef** **.**
出色的 和 烤 牛肉 .

搭配烤牛肉味道极佳。

[ˌɪndɪ'spensəb(ə)l] [wen] [ðeəz; ðəz][nɒt] [ɪ'nʌf] ['drɪpɪŋ] [tuː; tə] [meɪk] ['greɪvi][ɔː(r)][tuː; tə] [sɜːv] [wɪð]
Indispensable **when** **there's** **not** **enough** **drippings** **to** **make** **gravy** **or** **to** **serve** **with**
必不可少 什么时候 有 不是 足够的 滴落物 到 制作 肉汁 或者 到 服务 和
[sʌm; səm]['leftəʊvə(r)]['slaɪsɪz] [wen] [ðə; ðiː] [greɪviːz] [ɔːl] [gɒn] .
some **leftover** **slices** **when** **the** **gravy's** **all** **gone** **.**
一些 剩余物 切片 什么时候 这 肉汁 全部 已消失 .

当肉汁不够做肉汁，或者肉汁用完后，可以用剩下的肉片来搭配食用时，这个方法就非常实用。

[juːz] [ˌaɪ 'tiː][æz; əz][ðə; ðiː]['beɪsɪs][ɒv; əv] ['kaʊntləs] ['ʌðə(r)] ['sɔːsɪz] — [ænd; ənd][ðə; ðiː]['klæsɪks] [sʌtʃ] [æz; əz]
Use **it** **as** **the** **basis** **of** **countless** **other** **sauces** **—** **and** **the** **classics** **such** **as**
使用 它 作为 这 基础 的 无数 其他 酱汁 — 和 这 经典 这样的 作为
[sɔːs] [ɛsp'ægnəʊl] ,
Sauce **Espagnole** **,**
酱 西班牙人 ,

它可以作为无数其他酱汁的基础——包括西班牙酱等经典酱汁。

[mə'dɪərə] [sɔːs] , [ravi'^ɔːt] , [ɔː(r)] ['piːkənt] [sɔːs] .
Madeira **Sauce** **,** **Ravigote** **,** **or** **Piquant** **Sauce** **.**
马德拉 酱 , 拉维戈特 , 或者 辛辣的 酱 .

马德拉酱、拉维戈特酱或辣酱。

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)]
2 **tablespoons** **butter**
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

[fɔːr] ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] ['ærəʊruːt]
4 **teaspoons** **SPICE** **ISLANDS** **Arrowroot**
4 茶匙 香料 岛屿 葛

4茶匙香料岛葛根粉

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [spaɪs] ['aɪləndz] [biːf] [stɒk] [beɪs]
2 **tablespoons** **SPICE** **ISLANDS** **Beef** **Stock** **Base**
2 汤匙 香料 岛屿 牛肉 库存 根据

2汤匙香料群岛牛肉高汤底料

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [hɒt] ['wɔːtə(r)]
2 **cups** **hot** **water**
2 杯子 热的 水

杯热水

⅛ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [faɪn] [graɪnd] ['dʒɑːvə] [blæk] ['pepə(r)]
⅛ **teaspoon** **SPICE** **ISLANDS** **Fine** **Grind** **Java** **Black** **Pepper**
⅛ 茶匙 香料 岛屿 美好的 研磨 Java 黑色的 胡椒

⅛ 茶匙 SPICE ISLANDS 细磨爪哇黑胡椒

[melt] ['bʌtə(r)] ; [stɜː(r)] [ɪn] ['ærəʊruːt] .
Melt **butter** **;** **stir** **in** **Arrowroot** **.**
熔化 黄油 ; 搅拌 在 葛 .

融化黄油；拌入葛粉。

[ˌeɪ diː 'diː] [biːf] [stɒk] [beɪs] [tuː; tə] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [stɜː(r)] ['ɪntuː] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['ærəʊruːt] .
Add **Beef** **Stock** **Base** **to** **water** **and** **stir** **into** **butter** **and** **Arrowroot** **.**
添加 牛肉 库存 根据 到 水 和 搅拌 进入 黄油 和 葛 .

将牛肉高汤底料加入水中，搅拌均匀，加入黄油和葛粉。

[kʊk] ['əʊvə(r)] [ləʊ] [hiːt] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] , [ʌn'tɪl] [θɪk] [ænd; ənd] [smuːð] .
Cook **over** **low** **heat** **,** **stirring** **constantly** **,** **until** **thick** **and** **smooth** **.**
厨师 超过 低的 热 , 搅拌 不断地 , 直到 厚的 和 光滑的 .

用小火慢煮，不断搅拌，直至浓稠顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː] ['pepə(r)] .
Add **Pepper** **.**
添加 胡椒 .

加胡椒粉。

[sɜːv] [hɒt] [æz; əz] [ə; eɪ] ['greɪvi] , [ɔː(r)] [juːz] [æz; əz] [ə; eɪ] ['beɪsɪs] [ɒv; əv] ['ʌðə(r)] ['sɔːsɪz] .
Serve **hot** **as** **a** **gravy** **,** **or** **use** **as** **a** **basis** **of** **other** **sauces** **.**
服务 热的 作为 一个 肉汁 , 或者 使用 作为 一个 基础 的 其他 酱汁 .

可趁热作为肉汁食用，或用作其他酱汁的基底。

['ʌnjən] ['greɪvi] [ɔː(r)] [sɔːs]
Onion **Gravy** **or** **Sauce**
洋葱 肉汁 或者 酱

洋葱肉汁或酱汁

([sɪks] [sˈɜːvɪŋz])
(**6** **Servings** **)**
(6 份量)

（6人份）

[ə; eɪ] [gʊd] [sɔːs] [tuː; tə] [sɜːv] [wɪð] [brɔɪld] ['hæmbɜːgə(r)z] [ɔː(r)] ['lɪvə(r)] ; [dɪ'lɪʃəs] , [tuː] ,
A **good** **sauce** **to** **serve** **with** **broiled** **hamburgers** **or** **liver** **;** **delicious** **,** **too** **,**
一个 好的 酱 到 服务 和 烤制 汉堡包 或者 肝 ; 可口的 , 也 ,

这款酱汁很适合搭配烤汉堡或烤肝；味道也很棒。

[pn] ['leftəʊvə(r)] [pɒt] [rəʊst] [ɔː(r)] ['ʌðə(r)] [kəʊld] [miːt] .
on **leftover** **pot** **roast** **or** **other** **cold** **meat** **.**
在 剩余物 锅 烤 或者 其他 寒冷的 肉 .

放在剩下的炖牛肉或其他冷肉上。

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)]
2 **tablespoons** **butter**
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [spaɪs] ['aɪləndz]
2 **tablespoons** **SPICE** **ISLANDS**
2 汤匙 香料 岛屿

2汤匙香料岛

['ɪnstənt] [mɪnst] ['ʌnjənz] [səʊkt] [ɪn] [ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['wɔːtə(r)]
Instant **Minced** **Onions** **soaked** **in** **2** **tablespoons** **water**
立即的 剁碎 洋葱 浸泡过 在 2 汤匙 水

将速溶洋葱碎浸泡在2汤匙水中

[fɔːr] ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] ['ærəʊruːt]
4 **teaspoons** **SPICE** **ISLANDS** **Arrowroot**
4 茶匙 香料 岛屿 葛

4茶匙香料岛葛根粉

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [spaɪs] ['aɪləndz] [biːf] [stɒk] [beɪs]
2 **tablespoons** **SPICE** **ISLANDS** **Beef** **Stock** **Base**
2 汤匙 香料 岛屿 牛肉 库存 根据

2汤匙香料群岛牛肉高汤底料

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [hɒt] ['wɔːtə(r)]
2 **cups** **hot** **water**
2 杯子 热的 水

杯热水

⅛ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [faɪn] [greɪnd] ['dʒɑːvə] [blæk] ['pepə(r)]
⅛ **teaspoon** **SPICE** **ISLANDS** **Fine** **Grind** **Java** **Black** **Pepper**
⅛ 茶匙 香料 岛屿 美好的 研磨 Java 黑色的 胡椒

⅛茶匙 SPICE ISLANDS 细磨爪哇黑胡椒

[melt] ['bʌtə(r)] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['ʌnjənz] .
Melt **butter** **;** **add** **onions** **.**
熔化 黄油 ; 添加 洋葱 .

融化黄油；加入洋葱。

[kʊk] [ə'baʊt] [faɪv] ['mɪnɪts] [ɔː(r)] [ʌn'tɪl] ['ʌnjənz] [ɑː(r); ə(r)] ['slaɪtli] ['jeləʊ] .
Cook **about** **5** **minutes** **or** **until** **Onions** **are** **slightly** **yellow** **.**
厨师 关于 5 分钟 或者 直到 洋葱 是 轻微地 黄色的 .

煮约5分钟或直到洋葱略微变黄。

[stɜː(r)][ɪn] ['ærəʊruːt] .
Stir **in** **Arrowroot** **.**
搅拌 在 葛 .

加入葛粉。

[ˌeɪ diː 'diː] [biːf] [stɒk] [beɪs] [tuː; tə]['wɔːtə(r)][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] ['ʌnjənz] .
Add **Beef** **Stock** **Base** **to** **water** **and** **add** **to** **onions** **.**
添加 牛肉 库存 根据 到 水 和 添加 到 洋葱 .

将牛肉高汤底料加入水中，然后加入洋葱中。

[kʊk] ['əʊvə(r)] [ləʊ] [hiːt] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] , [ʌn'tɪl] [θɪk] [ænd; ənd] [smuːð] .
Cook **over** **low** **heat** **,** **stirring** **constantly** **,** **until** **thick** **and** **smooth** **.**
厨师 超过 低的 热 , 搅拌 不断地 , 直到 厚的 和 光滑的 .

用小火慢煮，不断搅拌，直至浓稠顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː]['pepə(r)] .
Add **Pepper** **.**
添加 胡椒 .

加胡椒粉。

[sɜːv] [hɒt] . [naɪn]
Serve **hot** **.** **9**
服务 热的 . 9

趁热食用。9

[spaɪs] ['aɪləndz] ['bɑːbɪkjuː] [sɔːs]
Spice Islands Barbecue Sauce
香料 岛屿 烧烤 酱

香料群岛烧烤酱

([meɪks] [wʌn][paɪnt])
(Makes 1 Pint)
(制作 1 品脱)

（可制成 1 品脱）

[æn; ən] [aʊt'stændɪŋ] [ˌkælə'fɔːniə] ['feɪvərɪt] — [brɪŋz] ['meni] ['kɒmplɪmənts; 'kɒmplɪments] [ðæt] [wɪl] [ɪn'fleɪt]
An outstanding California favorite — brings many compliments that will inflate
一个 杰出的 加利福尼亚州 最喜欢的 — 带来 许多 赞美 那 将要 膨胀
[jɔː(r); jə(r)]['iːgəʊ][æz; əz][ə; eɪ] [ʃef] .
your ego as a chef .
你的 自我 作为 一个 厨师 .

一道深受加州人喜爱的佳肴——能为你赢得无数赞誉，让你的厨师倍感自豪。

[sɜːv] [hɒt] [wɪð] ['hæmbɜːgə(r)z] , [miːt] [ləʊvz] , [spə'geti] [ænd; ənd] [miːt] [bɔːlz] .
Serve hot with hamburgers , meat loaves , spaghetti and meat balls .
服务 热的 和 汉堡包 , 肉 面包 , 意大利细面条 和 肉 球 .

趁热搭配汉堡、肉饼、意大利面和肉丸食用。

[sɜːv] [kəʊld][æz; əz][ə; eɪ] ['relɪʃ] [wɪð] [kəʊld] [miːts] .
Serve cold as a relish with cold meats .
服务 寒冷的 作为 一个 尽情享用 和 寒冷的 肉类 .

冷食可作为佐餐小菜，搭配冷肉食用。

[wʌn] ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [ˌɒrɪ'gɑːnəʊ]
1 teaspoon SPICE ISLANDS Oregano
1 茶匙 香料 岛屿 牛至

1茶匙香料岛牛至

2¼ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [pə'priːkə; 'pæprɪkə]
2¼ teaspoons SPICE ISLANDS Paprika
2¼ 茶匙 香料 岛屿 辣椒

2¼茶匙香料岛辣椒粉

½ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] ['gɑːlɪk]['paʊdə(r)]
½ teaspoon SPICE ISLANDS Garlic Powder
½ 茶匙 香料 岛屿 蒜 粉末

½ 茶匙香料岛大蒜粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [bəʊ] ['mɒnd] ['siːzənɪŋ]
1 teaspoon SPICE ISLANDS BEAU MONDE Seasoning
1 茶匙 香料 岛屿 帅哥 世界 调料

1茶匙 SPICE ISLANDS BEAU MONDE 调味料

[wʌn] ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] ['tʃɪli] [kɒn]['kɑːrneɪ] ['siːzənɪŋ] ['paʊdə(r)]
1 teaspoon SPICE ISLANDS Chili Con Carne Seasoning Powder
1 茶匙 香料 岛屿 辣椒 康 肉 调料 粉末

1茶匙香料岛辣椒肉酱粉

½ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [graʊnd] [kləʊvz]
½ teaspoon SPICE ISLANDS Ground Cloves
½ 茶匙 香料 岛屿 地面 丁香

½ 茶匙香料岛牌丁香粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [krækt] ['dʒɑːvə] [blæk] ['pepə(r)]
1 teaspoon SPICE ISLANDS Cracked Java Black Pepper
1 茶匙 香料 岛屿 裂纹 Java 黑色的 胡椒

1茶匙香料群岛碎爪哇黑胡椒

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [spaɪs] ['aɪlənds] [həʊl] ['mʌstəd] [siːd]
2 **tablespoons** **SPICE** **ISLANDS** **Whole** **Mustard** **Seed**
2 汤匙 香料 岛屿 所有的 芥末 种子

2汤匙香料岛牌整粒芥菜籽

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪlənds] [əʊld] ['hɪkəri] [sməʊkt] [sɔːlt]
2 **teaspoons** **SPICE** **ISLANDS** **OLD** **HICKORY** **Smoked** **Salt**
2 茶匙 香料 岛屿 老的 山胡桃木 熏制 盐

2茶匙香料岛老山核桃烟熏盐

[wʌn] - [piːs] [spaɪs] ['aɪlənds] [beɪ] [liːf]
1 **'** **piece** **SPICE** **ISLANDS** **Bay** **Leaf**
1 - 片 香料 岛屿 湾 叶子

1英寸长的香料群岛月桂叶

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [spaɪs] ['aɪlənds]
2 **tablespoons** **SPICE** **ISLANDS**
2 汤匙 香料 岛屿

2汤匙香料岛

['gɑːlɪk] [waɪn] ['vɪnɪgə(r)]
Garlic **Wine** **Vinegar**
蒜 葡萄酒 醋

蒜醋

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [spaɪs] ['aɪlənds]
2 **tablespoons** **SPICE** **ISLANDS**
2 汤匙 香料 岛屿

2汤匙香料岛

['tærəgən] [waɪn] ['vɪnɪgə(r)]
Tarragon **Wine** **Vinegar**
龙蒿 葡萄酒 醋

龙蒿葡萄酒醋

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [spaɪs] ['aɪlənds]
2 **tablespoons** **SPICE** **ISLANDS**
2 汤匙 香料 岛屿

2汤匙香料岛

['eʃəlɒt] [waɪn] ['vɪnɪgə(r)]
Eschalot **Wine** **Vinegar**
小葱 葡萄酒 醋

埃斯卡洛特葡萄酒醋

¼ [kʌp] ['ɒlɪv] [ɔɪl]
¼ **cup** **olive** **oil**
¼ 杯子 橄榄 油

¼ 杯橄榄油

½ [kʌp] ['wɔːtə(r)]
½ **cup** **water**
½ 杯子 水

半杯水

¾ [kʌp] ['kætsəp; 'kætsʌp]
¾ **cup** **catsup**
¾ 杯子 番茄酱

¾ 杯番茄酱

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['wʊstəʃə(r)] [sɔːs]
2 **tablespoons** **Worcestershire** **sauce**
2 汤匙 伍斯特郡 酱

2汤匙伍斯特沙司

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [spaɪs] ['aɪləndz] ['ʌnjən] ['paʊdə(r)]

2	**tablespoons**	**SPICE**	**ISLANDS**	**Onion**	**Powder**
2	汤匙	香料	岛屿	洋葱	粉末

2汤匙香料岛洋葱粉

2½ ['tiːspuːn] [braʊn] ['ʃʊgə(r)]

2½	**teaspoons**	**brown**	**sugar**
2½	茶匙	棕色的	糖

2½茶匙红糖

[blend] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði]['lɪkwɪdz] .

Blend	**dry**	**ingredients**	**and**	**add**	**to**	**the**	**liquids**	**.**
混合	干燥	原料	和	添加	到	这	液体	.

将干料混合后加入液体中。

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] , [ðen] ['sɪmə(r)] [wʌn][ˌeɪtʃ 'ɑː(r)] .

Bring	**to**	**a**	**boil**	**,**	**then**	**simmer**	**1**	**hr**	**.**
带来	到	一个	熬	,	然后	煨	1	hr	.

煮沸后，小火慢炖 1 小时。

['əʊvə(r)] [ləʊ] [hiːt] .

over	**low**	**heat**	**.**
超过	低的	热	.

小火加热。

['tɑːtə(r)] [sɔːs]

Tartar	**Sauce**
鞑靼	酱

塔塔酱

([eit] [sˈɜːvɪŋz])

(	**8**	**Servings**	**)**
(	8	份量	)

（8人份）

[fəˈmɪliə(r)][tuː; tə] ['evriwʌn] , [bʌt; bət] [stɪl] [wʌn][ɒv; əv][ðə; ði][məʊst]['dʒen(ə)rəli]['pɒpjələ(r)][ɒv; əv][ðə; ði]

Familiar	**to**	**everyone**	**,**	**but**	**still**	**one**	**of**	**the**	**most**	**generally**	**popular**	**of**	**the**
熟悉的	到	每个人	,	但	仍然	一	的	这	最多	一般来说	受欢迎的	的	这

[fɪʃ] ['sɔːsɪz] .

fish	**sauces**	**.**
鱼	酱汁	.

虽然人人都熟悉，但它仍然是最受欢迎的鱼露之一。

[wʌn] [kʌp] [ˌmeɪəˈneɪz]

1	**cup**	**mayonnaise**
1	杯子	蛋黄酱

1 杯蛋黄酱

[wʌn] ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] ['ʌnjən] ['paʊdə(r)]

1	**teaspoon**	**SPICE**	**ISLANDS**	**Onion**	**Powder**
1	茶匙	香料	岛屿	洋葱	粉末

1茶匙香料岛洋葱粉

[wʌn] ['teɪblspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] ['gɑːlɪk] [waɪn] ['vɪnɪgə(r)]

1	**tablespoon**	**SPICE**	**ISLANDS**	**Garlic**	**Wine**	**Vinegar**
1	汤匙	香料	岛屿	蒜	葡萄酒	醋

1汤匙香料岛蒜味葡萄酒醋

[wʌn] ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] ['tærəgən]

1	**teaspoon**	**SPICE**	**ISLANDS**	**Tarragon**
1	茶匙	香料	岛屿	龙蒿

1茶匙香料群岛龙蒿

[wʌn] ['teɪblspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] ['pɑːsli]
1 **tablespoon** **SPICE** **ISLANDS** **Parsley**
1 汤匙 香料 岛屿 香菜

1汤匙香料岛欧芹

[wʌn] ['teɪblspuːn] [tʃɒpt] ['pɪkl]
1 **tablespoon** **chopped** **pickle**
1 汤匙 切碎 泡菜

1汤匙切碎的酸黄瓜

[wʌn] ['teɪblspuːn] [tʃɒpt] [griːn] ['ɒlɪvz]
1 **tablespoon** **chopped** **green** **olives**
1 汤匙 切碎 绿色的 橄榄

1汤匙切碎的青橄榄

[wʌn] ['tiːspuːn] ['keɪpəz]
1 **teaspoon** **capers**
1 茶匙 刺山柑

1茶匙刺山柑

[mɪks] [ɔːl] [tə'geðə(r)] [ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [fraɪd] [ɔː(r)] [brɔɪld] [fɪʃ] . -
Mix **all** **together** **and** **serve** **with** **fried** **or** **broiled** **fish** **.** **10**
混合 全部 一起 和 服务 和 油煎 或者 烤制 鱼 . -

将所有食材混合，与炸鱼或烤鱼一起食用。10

['bəː] [ɔːks] [faɪnz] ['hɜːrbz]
Beurre **Aux** **Fines** **Herbes**
黄油 辅助 罚款 草药

香草黄油

[brɔɪld] [steɪks] , [læm] [tʃɒps] , ['iːv(ə)n] [ðə; ði] ['brekfəst] [egz] [ɑː(r); ə(r)] [ɔːl] [ðə; ði] ['betə(r)] [wen]
Broiled **steaks** **,** **lamb** **chops** **,** **even** **the** **breakfast** **eggs** **are** **all** **the** **better** **when**
烤制 牛排 , 羊肉 排骨 , 甚至 这 早餐 鸡蛋 是 全部 这 更好的 什么时候
[kʊkt] [ɪn] [hɜːb] ['bʌtə(r)] .
cooked **in** **herb** **butter** **.**
煮熟 在 草本植物 黄油 .

烤牛排、羊排，甚至早餐的鸡蛋，用香草黄油烹制后都会更加美味。

½ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [faɪnz] ['hɜːrbz]
½ **teaspoon** **SPICE** **ISLANDS** **Fines** **Herbes**
½ 茶匙 香料 岛屿 罚款 草药

½ 茶匙香料群岛精选香草

¼ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [bəʊ] ['mɒnd] ['siːzənɪŋ]
¼ **teaspoon** **SPICE** **ISLANDS** **BEAU** **MONDE** **Seasoning**
¼ 茶匙 香料 岛屿 帅哥 世界 调料

¼ 茶匙 SPICE ISLANDS BEAU MONDE 调味料

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)]
4 **tablespoons** **butter**
4 汤匙 黄油

4汤匙黄油

[kriːm] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [bəʊ] ['mɒnd] .
Cream **butter** **and** **Beau** **Monde** **.**
奶油 黄油 和 博 世界 .

奶油黄油和博蒙德。

[krʌʃ] [faɪnz] ['hɜːrbz] [ænd; ənd] [kriːm] ['ɪntuː] ['mɪkstʃə(r)] .
Crush **Fines** **Herbes** **and** **cream** **into** **mixture** **.**
压碎 罚款 草药 和 奶油 进入 混合物 .

将香草碎末和奶油混合均匀。

[wen] [stɔː(r)d] , ['fleɪvə(r)] [bɪ'kʌmz] [mɔː(r)] [prə'naʊnst] .

When	stored	,	flavor	becomes	more	pronounced	.
什么时候	存储	,	味道	变成	更多的	发音	.

储存后，味道会更加浓郁。

['bʌtə(r)] , [nə'pɔːl]

Butter	,	Nepal
黄油	,	尼泊尔

尼泊尔黄油

[æn; ən] ['ɪntrəstɪŋ] [njuː] ['bʌtə(r)][fɔː(r); fə(r)][hɒt]['vedʒtəb(ə)lz][ɔː(r)] ['siːfuːd] , ['siːz(ə)nd] [wɪð] [ðə; ði]

An	interesting	new	butter	for	hot	vegetables	or	seafood	,	seasoned	with	the
一个	有趣的	新的	黄油	为了	热的	蔬菜	或者	海鲜	,	经验丰富的	和	这

['gʊrmeɪts] ['pepə(r)] — [nə'pɔːl] .

gourmet's	pepper	—	Nepal	.
美食家	胡椒	—	尼泊尔	.

一种有趣的新型黄油，适合搭配热蔬菜或海鲜，并以美食家常用的辣椒——尼泊尔辣椒调味。

½ [kʌp] ['bʌtə(r)]

½	cup	butter
½	杯子	黄油

半杯黄油

½ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] ['lemən] [piːl]

½	teaspoon	SPICE	ISLANDS	Lemon	Peel
½	茶匙	香料	岛屿	柠檬	果皮

½ 茶匙香料岛柠檬皮

[wʌn] ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [bəʊ] ['mɒnd] ['siːzənɪŋ]

1	teaspoon	SPICE	ISLANDS	BEAU	MONDE	Seasoning
1	茶匙	香料	岛屿	帅哥	世界	调料

1茶匙 SPICE ISLANDS BEAU MONDE 调味料

¼ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] ['ʌnjən] ['paʊdə(r)]

¼	teaspoon	SPICE	ISLANDS	Onion	Powder
¼	茶匙	香料	岛屿	洋葱	粉末

¼茶匙香料岛洋葱粉

[wʌn] ['teɪblspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz]

1	tablespoon	SPICE	ISLANDS
1	汤匙	香料	岛屿

1汤匙香料群岛

['tærəgən] [waɪn] ['vɪnɪgə(r)]

Tarragon	Wine	Vinegar
龙蒿	葡萄酒	醋

龙蒿葡萄酒醋

¼ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz]

¼	teaspoon	SPICE	ISLANDS
¼	茶匙	香料	岛屿

¼茶匙香料群岛

['tærəgən]

Tarragon
龙蒿

龙蒿

⅛ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [nə'pɔːl]['pepə(r)]

⅛	teaspoon	SPICE	ISLANDS	Nepal	Pepper
⅛	茶匙	香料	岛屿	尼泊尔	胡椒

⅛茶匙香料群岛尼泊尔胡椒

[melt] ['bʌtə(r)] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['leмən] [piːl] , [bəʊ] ['mɒnd] , ['ʌnjən] ['paʊdə(r)] , ['tærəgən] ['vɪnɪgə(r)] .

Melt	**butter**	**;**	**add**	**Lemon**	**Peel**	**,**	**Beau**	**Monde**	**,**	**Onion**	**Powder**	**,**	**Tarragon**	**Vinegar**	**.**
熔化	黄油	;	添加	柠檬	果皮	,	博	世界	,	洋葱	粉末	,	龙蒿	醋	.

融化黄油；加入柠檬皮、博蒙德香料、洋葱粉、龙蒿醋。

[krʌʃ] ['tærəgən] , [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə]['bʌtə(r)] .

Crush	**Tarragon**	**,**	**add**	**to**	**butter**	**.**
压碎	龙蒿	,	添加	到	黄油	.

将龙蒿捣碎，加入黄油中。

[stɜː(r)] [wel] [ænd; ənd][let][stænd] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] [fɔː(r); fə(r)] ['fleɪvəz] [tuː; tə] [blend] .

Stir	**well**	**and**	**let**	**stand**	**15**	**to**	**20**	**minutes**	**for**	**flavors**	**to**	**blend**	**.**
搅拌	出色地	和	让	站立	-	到	-	分钟	为了	口味	到	混合	.

搅拌均匀，静置 15 至 20 分钟，让各种味道融合。

[dʒʌst][bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] , [hiːt] [bʌt; bət][duː; də][nɒt] [let] ['bʌtə(r)] [braʊn] .

Just	**before**	**serving**	**,**	**heat**	**but**	**do**	**not**	**let**	**butter**	**brown**	**.**
只是	前	服务	,	热	但	做	不是	让	黄油	棕色的	.

上菜前加热，但不要让黄油变成褐色。

[ˌeɪ diː 'diː][nə'pɔːl]['pepə(r)] .

Add	**Nepal**	**Pepper**	**.**
添加	尼泊尔	胡椒	.

加入尼泊尔胡椒粉。

[sɜːv] [æz; əz] [sɔːs] [fɔː(r); fə(r)][hɒt] [kʊkt] ['ɑːtɪtʃəʊks] , ['brɒkəli] , [ə'spærəgəs] , [brɔɪld] ['lɒbstə(r)][ɔː(r)] ['ʌðə(r)] ['siːfuːd] .

Serve	**as**	**sauce**	**for**	**hot**	**cooked**	**artichokes**	**,**	**broccoli**	**,**	**asparagus**	**,**	**broiled**	**lobster**	**or**	**other**	**seafood**	**.**
服务	作为	酱	为了	热的	煮熟	洋蓟	,	西兰花	,	芦笋	,	烤制	龙虾	或者	其他	海鲜	.

可作为热煮朝鲜蓟、西兰花、芦笋、烤龙虾或其他海鲜的酱汁。

[hɜːb] ['dʌmplɪŋz]

Herb	**Dumplings**
草本植物	饺子

香草饺子

[fleɪ'vərsʌm] , ['feðəˌlaɪt] ['dʌmplɪŋz] [fɔː(r); fə(r)] [miːt] [stjuːz] , [ɔː(r)] ['tʃɪkɪn] ['frɪkəsiː] .

Flavorsome	**,**	**featherlight**	**dumplings**	**for**	**meat**	**stews**	**,**	**or**	**chicken**	**fricassee**	**.**
美味的	,	轻盈	饺子	为了	肉	炖菜	,	或者	鸡	炖菜	.

味道鲜美、口感轻盈的饺子，适合搭配炖肉或炖鸡。

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [prɪ'peəd] ['bɪskɪt] [mɪks]

2	**cups**	**prepared**	**biscuit**	**mix**
2	杯子	准备	饼干	混合

2 杯预拌饼干粉

¾ [kʌp] [kəʊld]['wɔːtə(r)]

¾	**cup**	**cold**	**water**
¾	杯子	寒冷的	水

¾ 杯冷水

¼ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [seɪdʒ]

¼	**teaspoon**	**SPICE**	**ISLANDS**	**Sage**
¼	茶匙	香料	岛屿	圣人

¼茶匙香料岛鼠尾草

¼ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] ['mɑːdʒərəm]

¼	**teaspoon**	**SPICE**	**ISLANDS**	**Marjoram**
¼	茶匙	香料	岛屿	马郁兰

¼茶匙香料群岛马郁兰

¼ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [taɪm]
¼ teaspoon SPICE ISLANDS Thyme
¼ 茶匙 香料 岛屿 百里香

¼ 茶匙香料群岛百里香

¼ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [swiːt] ['bæzl]
¼ teaspoon SPICE ISLANDS Sweet Basil
¼ 茶匙 香料 岛屿 甜的 罗勒

¼ 茶匙香料岛甜罗勒

½ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] ['pɑːsli]
½ teaspoon SPICE ISLANDS Parsley
½ 茶匙 香料 岛屿 香菜

½ 茶匙香料岛欧芹

[mɪks][ɔːl] [tə'geðə(r)] [ænd; ənd][drɒp][baɪ] ['tiːspuːn,ful] [ɒn][tɒp][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [stjuː] .
Mix all together and drop by teaspoonfuls on top of boiling stew .
混合 全部 一起 和 降低 经过 茶匙 在 顶部 的 沸腾 炖 .

将所有材料混合均匀，然后用茶匙一勺一勺地舀到沸腾的炖菜上。

['kʌvə(r)][pæn] ['taɪtli] , [ænd; ənd] [stiːm] ['sləʊli] [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .
Cover pan tightly , and steam slowly for 12 minutes .
覆盖 平底锅 紧紧 , 和 蒸汽 缓慢地 为了 - 分钟 .

盖紧锅盖，小火蒸12分钟。

[nəʊ] ['piːkɪŋ] — [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [meɪk] [jɔː(r); jə(r)] ['dʌmplɪŋz] ['sɒgi] .
No peeking — it will make your dumplings soggy .
不 偷窥 — 它 将要 制作 你的 饺子 湿漉漉的 .

不要偷看——那样饺子会变得湿软。

[sə'fɪʃ(ə)nt] [fɔː(r); fə(r)][ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] [stjuː] [ɔː(r)][eɪt] [p'ɜːsənz] . -
Sufficient for 2 quarts of stew or 8 persons . 11
充足的 为了 2 夸脱 的 炖 或者 8 人 . -

足够做2夸脱炖菜或8人份。11

['frɪkəsiː] [ɒv; əv] [viːl] [ˌem iː 'aɪ] [jen]
Fricassee of Veal Mei Yen
炖菜 的 小牛肉 梅 日元

梅燕小牛肉烩菜

([fɔːr] [s'ɜːvɪŋz])
(4 Servings)
(4 份量)

（4人份）

[viːl] [ɪz]['juːʒuəli; 'juːʒəli] ['veri] [flæt] , ['pælɪd][ɪn]['fleɪvə(r)] .
Veal is usually very flat , pallid in flavor .
小牛肉 是 通常 非常 平坦的 , 苍白 在 味道 .

小牛肉通常很扁平，味道寡淡。

[ðɪs] ['resəpi] [wɪl] [gɪv] [ˌaɪ 'tiː]['kærəktə(r)][ænd; ənd] [gɪv] [juː; jʊ][ə; eɪ] [kəm'pliːtli] [njuː] ['ɒntreɪ] .
This recipe will give it character and give you a completely new entree .
这 食谱 将要 给 它 特点 和 给 你 一个 完全地 新的 主菜 .

这个食谱会赋予它独特的风味，并为你带来一道全新的主菜。

1½ [paʊndz] [leg] [ɒv; əv] [viːl] ([kʌt]['ɪntuː][ˌtuː'tuː] - [ɪntʃ] [tʃʌŋks])
1½ pounds Leg of Veal (cut into 2 - inch chunks)
1½ 磅 腿 的 小牛肉 (切 进入 2 - 英寸 块)

1.5磅小牛肉腿肉（切成2英寸的块）

[θriː] ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [ˌem iː 'aɪ] [jen] ['siːzənɪŋ] ['paʊdə(r)]
3 teaspoons SPICE ISLANDS MEI YEN Seasoning Powder
3 茶匙 香料 岛屿 MEI 日元 调料 粉末

3茶匙香料岛美燕调味粉

½ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] ['sʌmə(r)] ['seɪvəri]
½ teaspoon SPICE ISLANDS Summer Savory
½ 茶匙 香料 岛屿 夏天 美味

½ 茶匙 SPICE ISLANDS 夏季香薄荷

½ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [krækt] ['dʒɑːvə] [blæk] ['pepə(r)]
½ teaspoon SPICE ISLANDS Cracked Java Black Pepper
½ 茶匙 香料 岛屿 裂纹 Java 黑色的 胡椒

½ 茶匙 SPICE ISLANDS 碎爪哇黑胡椒

½ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [ˌɒrɪ'gɑːnəʊ]
½ teaspoon SPICE ISLANDS Oregano
½ 茶匙 香料 岛屿 牛至

½ 茶匙香料岛牛至

½ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] ['ʌnjən] ['paʊdə(r)]
½ teaspoon SPICE ISLANDS Onion Powder
½ 茶匙 香料 岛屿 洋葱 粉末

½ 茶匙香料岛洋葱粉

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [tʃɒpt] ['seləri] [liːvz]
3 tablespoons chopped celery leaves
3 汤匙 切碎 芹菜 树叶

3汤匙切碎的芹菜叶

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['beɪkən][fæt]
3 tablespoons bacon fat
3 汤匙 熏肉 胖的

3汤匙培根油

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [spaɪs] ['aɪləndz]
3 tablespoons SPICE ISLANDS
3 汤匙 香料 岛屿

3汤匙香料岛

['ærəʊruːt]
Arrowroot
葛

葛

[dredʒ] [viːl] [ɪn] [blend] [ɒv; əv] ['ærəʊruːt] [ænd; ənd] ['siːzniŋz] .
Dredge veal in blend of Arrowroot and seasonings .
疏通 小牛肉 在 混合 的 葛 和 调味料 .

将小牛肉裹上葛粉和调味料的混合物。

[braʊn] [miːt] ['mɪkstʃə(r)][ɪn] [hɒt] [fæt] , ['kʌvə(r)][ænd; ənd] [kʊk] ['sləʊli] [ʌn'tɪl] [miːt] [ɪz]['tendə(r)] .
Brown meat mixture in hot fat , cover and cook slowly until meat is tender .
棕色的 肉 混合物 在 热的 胖的 , 覆盖 和 厨师 缓慢地 直到 肉 是 投标 .

在热油中将肉馅炒至棕色，盖上盖子，小火慢炖至肉质软嫩。

[ɪf] [miːt] [ʃʊd; ʃəd] [bɪ'kʌm] [draɪ] , [ˌeɪ diː 'diː] ½ [kʌp] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][ɔː(r)] [miːt] [stɒk] .
If meat should become dry , add ½ cup boiling water or meat stock .
如果 肉 应该 变得 干燥 , 添加 ½ 杯子 沸腾 水 或者 肉 库存 .

如果肉变干，可加入半杯沸水或肉汤。

[spaɪs] ['aɪləndz] [beɪkt] [hæm] [sɔːs]
Spice Islands Baked Ham Sauce
香料 岛屿 烘焙 火腿 酱

香料群岛烤火腿酱

[wʌn] [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgə(r)]
1 cup brown sugar
1 杯子 棕色的 糖

杯红糖

1½ ['teɪbəlˌspuːnz] [spaɪs] ['aɪləndz] ['ærəʊruːt]
1½ tablespoons SPICE ISLANDS Arrowroot
1½ 汤匙 香料 岛屿 葛

1½ 汤匙香料岛牌葛根粉

⅛ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [ˌmeɪə'neɪz] ['mʌstəd]
⅛ teaspoon SPICE ISLANDS Mayonnaise Mustard
⅛ 茶匙 香料 岛屿 蛋黄酱 芥末

⅛茶匙香料群岛蛋黄酱芥末

⅛ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [graʊnd] [kləʊvz]
⅛ teaspoon SPICE ISLANDS Ground Cloves
⅛ 茶匙 香料 岛屿 地面 丁香

⅛茶匙香料群岛牌丁香粉

¼ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [graʊnd] ['ɔːlspaɪs]
¼ teaspoon SPICE ISLANDS Ground Allspice
¼ 茶匙 香料 岛屿 地面 多香果

¼ 茶匙香料岛牌磨碎多香果

¼ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [graʊnd] ['sɪnəmən]
¼ teaspoon SPICE ISLANDS Ground Cinnamon
¼ 茶匙 香料 岛屿 地面 肉桂

¼茶匙香料岛牌肉桂粉

½ [kʌp] [spaɪs] ['aɪləndz] ['tærəgən] [red] [waɪn] ['vɪnɪgə(r)]
½ cup SPICE ISLANDS Tarragon Red Wine Vinegar
½ 杯子 香料 岛屿 龙蒿 红色的 葡萄酒 醋

½ 杯香料群岛龙蒿红酒醋

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['wɔːtə(r)]
2 cups water
2 杯子 水

杯水

[wʌn] [kʌp] ['siːdləs] ['reɪzɪnz]
1 cup seedless raisins
1 杯子 无籽 葡萄干

杯无籽葡萄干

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)]
2 tablespoons butter
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

¼ [kʌp] ['sæləd] [ɔɪl]
¼ cup salad oil
¼ 杯子 沙拉 油

¼ 杯沙拉油

[blend] [ɔːl] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd] [mɪks] [wɪð] ['lɪkwɪdz] .
Blend all dry ingredients and mix with liquids .
混合 全部 干燥 原料 和 混合 和 液体 .

将所有干料混合，然后与液体混合。

[kʊk] [ɪn] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] [ʌn'tɪl] ['reɪzɪnz] [ɑː(r); ə(r)] [plʌmp] .
Cook in double boiler until raisins are plump .
厨师 在 双倍的 锅炉 直到 葡萄干 是 丰满 .

用双层蒸锅煮至葡萄干饱满。

[kæn; kən][biː; bi] [meɪd] [ænd; ənd] [kept] [ɪn] [rɪˈfrɪdʒəreɪtə(r)] .

Can	be	made	and	kept	in	refrigerator	.
能	是	制成	和	保留	在	冰箱	.

可以做好后放在冰箱里保存。

[ˌriːˈhiːt] [æz; əz] [mʌtʃ] [æt; ət][ə; eɪ] [taɪm] [æz; əz][juː; jʊ] [wɪʃ] [tuː; tə] [sɜːv] .

Reheat	as	much	at	a	time	as	you	wish	to	serve	.
再加热	作为	很多	在	一个	时间	作为	你	希望	到	服务	.

每次加热适量即可。

[ˈeksələnt] [ɒn] [fraɪd] [hæm] . -

Excellent	on	fried	ham	.	12
出色的	在	油煎	火腿	.	-

搭配炸火腿味道极佳。12

[miːt] [ləʊf]

Meat	Loaf
肉	面包

肉饼

([sɪks] [sˈɜːvɪŋz])

(	6	Servings	)
(	6	份量	)

（6人份）

[wʌn] [kʌp] [freʃ] [bred] [krʌmz]

1	cup	fresh	bread	crumbs
1	杯子	新鲜的	面包	面包屑

1 杯新鲜面包屑

¾ [kʌp] [mɪlk] , [təˈmɑːtəʊ] [sɔːs] , [təˈmɑːtəʊ][dʒuːs] , [ɔː(r)][daɪˈluːtɪd] [kənˈdenst] [təˈmɑːtəʊ] [suːp]

¾	cup	milk	,	tomato	sauce	,	tomato	juice	,	or	diluted	condensed	tomato	soup
¾	杯子	牛奶	,	番茄	酱	,	番茄	汁	,	或者	稀	浓缩版	番茄	汤

¾ 杯牛奶、番茄酱、番茄汁或稀释的浓缩番茄汤

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [spaɪs] [ˈaɪləndz] [buˈkeɪ] [gɑːˈniː] [fɔː(r); fə(r)] [biːf]

1	teaspoon	SPICE	ISLANDS	BOUQUET	GARNI	for	Beef
1	茶匙	香料	岛屿	花束	加尼	为了	牛肉

茶匙 SPICE ISLANDS BOUQUET GARNI 牛肉

[ˌtuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [spaɪs] [ˈaɪləndz] [ˈɪnstənt] [mɪnst] [ˈʌnjənz]

2	tablespoons	SPICE	ISLANDS	Instant	Minced	Onions
2	汤匙	香料	岛屿	立即的	剁碎	洋葱

2汤匙香料岛牌速溶洋葱碎

[wʌn] [ˈteɪblspuːn] [spaɪs] [ˈaɪləndz] [griːn] [bel] [ˈpepəz]

1	tablespoon	SPICE	ISLANDS	Green	Bell	Peppers
1	汤匙	香料	岛屿	绿色的	钟	辣椒

1汤匙香料岛青椒

½ [ˈtiːspuːn] [spaɪs] [ˈaɪləndz] [ˈhɔːsrædɪʃ]

½	teaspoon	SPICE	ISLANDS	Horseradish
½	茶匙	香料	岛屿	辣根

½ 茶匙香料岛辣根

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [spaɪs] [ˈaɪləndz] [bəʊ] [ˈmɒnd] [ˈsiːzənɪŋ]

1	teaspoon	SPICE	ISLANDS	BEAU	MONDE	Seasoning
1	茶匙	香料	岛屿	帅哥	世界	调料

1茶匙 SPICE ISLANDS BEAU MONDE 调味料

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]

1	teaspoon	salt
1	茶匙	盐

1茶匙盐

¼ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [hɒt] ['mʌstəd]
¼ teaspoon SPICE ISLANDS Hot Mustard
¼ 茶匙 香料 岛屿 热的 芥末

¼ 茶匙香料岛辣芥末酱

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

1½ [paʊndz] [graʊnd] [tʃʌk]
1½ pounds ground chuck
1½ 磅 地面 查克

1.5磅碎牛肉

[pleɪs] [bred] [krʌmz] [ɪn] [lɑːdʒ] [bəʊl] .
Place bread crumbs in large bowl .
地方 面包 面包屑 在 大的 碗 .

将面包屑放入大碗中。

[hiːt] [mɪlk] [ɔː(r)]['ʌðə(r)]['lɪkwɪd][tuː; tə] ['sɪmərɪŋ] , [pɔː(r)]['əʊvə(r)] [krʌmz] .
Heat milk or other liquid to simmering , pour over crumbs .
热 牛奶 或者 其他 液体 到 煨煮 , 倒 超过 面包屑 .

将牛奶或其他液体加热至微沸，然后浇在面包屑上。

['krʌmb(ə)l] [bu'keɪ] [gɑː'niː][ænd; ənd][stɜː(r)]['ɪntuː] [bred] [krʌm] ['mɪkstʃə(r)] [ə'lɒŋ] [wɪð] ['ɪnstənt] [mɪnst]
Crumble Bouquet Garni and stir into bread crumb mixture along with Instant Minced
崩溃 花束 加尼 和 搅拌 进入 面包 屑 混合物 沿着 和 立即的 剁碎
['ʌnjənz] ,
Onions ,
洋葱 ,

将香料束捏碎，与即食洋葱碎一起拌入面包屑混合物中。

[griːn] ['pepəz] , ['hɔːsrædɪʃ] , [bəʊ] ['mɒnd] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] ['mʌstəd] .
Green Peppers , Horseradish , Beau Monde , salt , and Mustard .
绿色的 辣椒 , 辣根 , 博 世界 , 盐 , 和 芥末 .

青椒、辣根、博蒙德酱、盐和芥末。

[biːt] [ɪn] [eg] .
Beat in egg .
打 在 蛋 .

打入鸡蛋。

[ˌeɪ diː 'diː] [graʊnd] [tʃʌk] [ænd; ənd][mɪks] ['θʌrəli] .
Add ground chuck and mix thoroughly .
添加 地面 查克 和 混合 彻底 .

加入碎牛肉，充分搅拌。

[ʃeɪp] ['ɪntuː][ləʊf][ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn] [flæt] ['rəʊstɪŋ] [pæn] .
Shape into loaf and place in flat roasting pan .
形状 进入 面包 和 地方 在 平坦的 烘焙 平底锅 .

将面团整形成面包状，放入平底烤盘中。

[beɪk] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (350° [ef] .) [fɔː(r); fə(r)] 1½ ['aʊəz] .
Bake in moderate oven (350° F .) for 1½ hours .
烤 在 缓和 烤箱 (350° F .) 为了 1½ 小时 .

在中等温度（350°F）的烤箱中烘烤1.5小时。

[meɪk] ['greɪvi][frɒm; frəm][pæn] ['drɪpɪŋ] , [ɪf] [dɪ'zaɪəd] .
Make gravy from pan drippings , if desired .
制作 肉汁 从 平底锅 滴落物 , 如果 想要的 .

如果需要，可以用锅里剩下的油做成肉汁。

[ˌmækə'rəʊni]['pɑːməzæn; ˌpɑːmə'zæn]

Macaroni	**Parmesan**
通心粉	帕尔马干酪

帕尔马干酪通心粉

½ ['el biː] . [ˌmækə'rəʊni]

½	**lb**	**.**	**macaroni**
½	磅	.	通心粉

半磅通心粉

¼ [kʌp] ['bʌtə(r)]

¼	**cup**	**butter**
¼	杯子	黄油

¼ 杯黄油

½ [kʌp] ['greɪtɪd]['pɑːməzæn; ˌpɑːmə'zæn] [tʃiːz]

½	**cup**	**grated**	**Parmesan**	**cheese**
½	杯子	磨碎的	帕尔马干酪	奶酪

半杯磨碎的帕玛森奶酪

[wʌn] ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] ['ʃredɪd] ['pɑːsli]

1	**teaspoon**	**SPICE**	**ISLANDS**	**Shredded**	**Parsley**
1	茶匙	香料	岛屿	碎	香菜

1茶匙香料岛牌切碎的欧芹

¼ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [spaɪs] [pə,riːziː'en]

¼	**teaspoon**	**SPICE**	**ISLANDS**	**SPICE**	**PARISIENNE**
¼	茶匙	香料	岛屿	香料	巴黎人

¼ 茶匙 SPICE ISLANDS SPICE PARISIENNE

[wʌn] ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [bəʊ] ['mɒnd] ['siːzənɪŋ]

1	**teaspoon**	**SPICE**	**ISLANDS**	**BEAU**	**MONDE**	**Seasoning**
1	茶匙	香料	岛屿	帅哥	世界	调料

1茶匙 SPICE ISLANDS BEAU MONDE 调味料

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	**teaspoon**	**salt**
½	茶匙	盐

½茶匙盐

¼ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [faɪn] [graɪnd]['dʒɑːvə] [blæk] ['pepə(r)]

¼	**teaspoon**	**SPICE**	**ISLANDS**	**Fine**	**Grind**	**Java**	**Black**	**Pepper**
¼	茶匙	香料	岛屿	美好的	研磨	Java	黑色的	胡椒

¼ 茶匙 SPICE ISLANDS 细磨爪哇黑胡椒

[bɔɪl] [ˌmækə'rəʊni][ɪn] ['sɔːltɪd] ['wɔːtə(r)] [ʌn'tɪl] ['tendə(r)] .

Boil	**macaroni**	**in**	**salted**	**water**	**until**	**tender**	**.**
熬	通心粉	在	咸的	水	直到	投标	.

将通心粉放入加盐的沸水中煮至软熟。

[dreɪn] .

Drain	**.**
流走	.

流走。

[rɪns] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .

Rinse	**in**	**boiling**	**water**	**.**
冲洗	在	沸腾	水	.

用沸水冲洗。

[ˌeɪ diː 'diː]['bʌtə(r)] , [tʃiːz] , ['pɑːsli] , [spaɪs] [pə,riːziː'en] , [bəʊ] ['mɒnd] , [sɔːlt] , ['pepə(r)] .

Add	**butter**	**,**	**cheese**	**,**	**Parsley**	**,**	**Spice**	**Parisienne**	**,**	**Beau**	**Monde**	**,**	**salt**	**,**	**Pepper**	**.**
添加	黄油	,	奶酪	,	香菜	,	香料	巴黎人	,	博	世界	,	盐	,	胡椒	.

添加黄油、奶酪、欧芹、巴黎香料、Beau Monde、盐、胡椒。

[tɒs] [ʌn'tɪl] ['bʌtə(r)] [ɪz] ['meltɪd] [ænd; ənd] [tʃi:z] [ænd; ənd] ['si:zniŋz] [mɪkst] [θru:'aʊt] .

Toss	**until**	**butter**	**is**	**melted**	**and**	**cheese**	**and**	**seasonings**	**mixed**	**throughout**	**.**
折腾	直到	黄油	是	融化	和	奶酪	和	调味料	混合	自始至终	.

搅拌至黄油融化，奶酪和调味料混合均匀。

[sɜ:v] [wɪð] [ɪ'tæliən] [breɪzd] [bi:f] .

Serve	**with**	**Italian**	**Braised**	**Beef**	**.**
服务	和	意大利语	炖	牛肉	.

搭配意式炖牛肉食用。

[ɪf] [dɪ'zaɪəd] , [pæk] [ˌmækə'rəʊni]['ɪntu:] [wel] ['bʌtəd] [wʌn] [kwɔ:t] [rɪŋ] [məʊld] .

If	**desired**	**,**	**pack**	**macaroni**	**into**	**well**	**buttered**	**1**	**quart**	**ring**	**mold**	**.**
如果	想要的	,	盒	通心粉	进入	出色地	涂黄油的	1	夸脱	戒指	模具	.

如果需要，可以将通心粉装入涂抹了黄油的 1 夸脱环形模具中。

[set] [ɪn] 300° ['ʌv(ə)n] - [tu:; tə] - [mɪn] .

Set	**in**	**300°**	**oven**	**15**	**to**	**20**	**min**	**.**
放	在	300°	烤箱	-	到	-	最小	.

放入300°烤箱烤15到20分钟。

['ʌn'məʊld][ɒn][ə; eɪ] ['hi:tɪd] ['plætə(r)][ænd; ənd] [fɪl] [wɪð] “ [ɪ'tæliən] [breɪzd] [bi:f] ” ([peɪdʒ] -) . -

Unmold	**on**	**a**	**heated**	**platter**	**and**	**fill**	**with**	**“**	**Italian**	**Braised**	**Beef**	**”**	**(**	**Page**	**14**	**)**	**.**	**13**
脱模	在	一个	加热	拼盘	和	充满	和	“	意大利语	炖	牛肉	”	(	页	-	)	.	-

将蛋糕脱模，放在加热的盘子上，填入“意式炖牛肉”(第14页)。[13]

['kæsərəʊl] “ [koʊ'ʃɑ:n]

Casserole	**“**	**Cochon**
沙锅	“	猪

砂锅“烤乳猪”

” ([sɪks] [s'ɜ:vɪŋz])

”	**(**	**6**	**Servings**	**)**
”	(	6	份量	)

(6人份)

[wʌn]['el bi:] .

1	**lb**	**.**
1	磅	.

1磅

[lɪŋk] [pɔ:k] ['sɒsɪdʒ]

link	**pork**	**sausage**
关联	猪肉	香肠

猪肉香肠

[ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] [spaɪs] ['aɪlənds]

2	**tablespoons**	**SPICE**	**ISLANDS**
2	汤匙	香料	岛屿

2汤匙香料岛

['ɪnstənt] [mɪnst] ['ʌnjənz] [səʊkt] [ɪn][ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['wɔ:tə(r)]

Instant	**Minced**	**Onions**	**soaked**	**in**	**2**	**tablespoons**	**water**
立即的	剁碎	洋葱	浸泡过	在	2	汤匙	水

将速溶洋葱碎用2汤匙水浸泡。

¼ ['ti:spu:n] [spaɪs] ['aɪlənds] ['gɑ:lɪk]['paʊdə(r)]

¼	**teaspoon**	**SPICE**	**ISLANDS**	**Garlic**	**Powder**
¼	茶匙	香料	岛屿	蒜	粉末

¼茶匙香料岛大蒜粉

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [spaɪs] ['aɪləndz] ['paʊdəd] ['mʌʃrʊmz]

3	tablespoons	SPICE	ISLANDS	Powdered	Mushrooms
3	汤匙	香料	岛屿	粉末状	蘑菇

3汤匙香料岛牌蘑菇粉

[wʌn][kæn; kən][tə'mɑːtəʊ] [peɪst]

1	can	tomato	paste
1	能	番茄	粘贴

1罐番茄酱

⅛ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [ˌɒrɪ'gɑːnəʊ] , [krʌʃt]

⅛	teaspoon	SPICE	ISLANDS	Oregano	,	crushed
⅛	茶匙	香料	岛屿	牛至	,	碎

⅛茶匙香料岛牌牛至碎

⅛ [piːs] [spaɪs] ['aɪləndz] [beɪ] ['lɔrəl, 'lɔː-] [liːf]

⅛	piece	SPICE	ISLANDS	Bay	Laurel	Leaf
⅛	片	香料	岛屿	湾	劳雷尔	叶子

八分之一片香料群岛月桂叶

[wʌn][kʌp]['wɔːtə(r)]

1	cup	water
1	杯子	水

杯水

[wʌn][kʌp][draɪ] [waɪt] [waɪn]

1	cup	dry	white	wine
1	杯子	干燥	白色的	葡萄酒

杯干白葡萄酒

[wʌn] ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [ˌem iː 'aɪ] [jen] ['siːzənɪŋ] ['paʊdə(r)]

1	teaspoon	SPICE	ISLANDS	MEI	YEN	Seasoning	Powder
1	茶匙	香料	岛屿	MEI	日元	调料	粉末

1茶匙香料岛梅燕调味粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]

1	teaspoon	salt
1	茶匙	盐

1茶匙盐

½ ['el biː] . [ˌmækə'rəʊni]

½	lb	.	macaroni
½	磅	.	通心粉

半磅通心粉

[wʌn][kʌp]['greɪtɪd] [ʃɑːp] ['tʃedə(r)] [tʃiːz]

1	cup	grated	sharp	Cheddar	cheese
1	杯子	磨碎的	锋利的	切达干酪	奶酪

杯磨碎的浓味切达奶酪

[kʌt] [iːtʃ] [lɪŋk][ɒv; əv] ['sɒsɪdʒ] ['ɪntuː][θriː] ['piːsɪz] .

Cut	each	link	of	sausage	into	3	pieces	.
切	每个	关联	的	香肠	进入	3	件	.

将每根香肠切成 3 段。

[fraɪ] ['sləʊli] [ʌn'tɪl] [wel] [braʊn] .

Fry	slowly	until	well	browned	.
炒	缓慢地	直到	出色地	棕色	.

小火慢煎至金黄色。

[pɔː(r)] [ɒf] [ɔːl][bʌt; bət][ˌtuː'tuː][ɔː(r)][θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] ['drɪpɪŋ] .

Pour	off	all	but	2	or	3	tablespoons	of	drippings	.
倒	离开	全部	但	2	或者	3	汤匙	的	滴落物	.

倒掉多余的油，只留下2到3汤匙的油。

[stɜː(r)][ɪn] ['ʌnjənz] [ænd; ənd] ['gɑːlɪk] ['paʊdə(r)] .
Stir **in** **Onions** **and** **Garlic** **Powder** **.**
搅拌 在 洋葱 和 蒜 粉末 .

加入洋葱和蒜粉。

[kʊk] [ʌn'tɪl] ['ʌnjənz] [ɑː(r); ə(r)] ['laɪtli] [braʊn] .
Cook **until** **Onions** **are** **lightly** **browned** **.**
厨师 直到 洋葱 是 轻轻 棕色 .

将洋葱炒至微黄。

[ˌeɪ diː 'diː] ['paʊdəd] ['mʌʃrʊmz] , [tə'mɑːtəʊ] [peɪst] , [ˌɒrɪ'gɑːnəʊ] , [beɪ] [liːf] , ['wɔːtə(r)] , [waɪn] ; [mɪks]
Add **Powdered** **Mushrooms** **,** **tomato** **paste** **,** **Oregano** **,** **Bay** **Leaf** **,** **water** **,** **wine** **;** **mix**
添加 粉末状 蘑菇 , 番茄 粘贴 , 牛至 , 湾 叶子 , 水 , 葡萄酒 ; 混合
[wel] .
well **.**
出色地 .

加入蘑菇粉、番茄酱、牛至、月桂叶、水、葡萄酒；搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː][ˌem iː 'aɪ] [jen] , [sɔːlt] .
Add **Mei** **Yen** **,** **salt** **.**
添加 梅 日元 , 盐 .

加入梅燕、盐。

['sɪmə(r)] - ['mɪnɪts] .
Simmer **20** **minutes** **.**
煨 - 分钟 .

小火慢炖20分钟。

['miːnwaɪl] , [kʊk] [ˌmækə'rəʊni][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['sɔːltɪd]['wɔːtə(r)][ʌn'tɪl]['tendə(r)] .
Meanwhile **,** **cook** **macaroni** **in** **boiling** **salted** **water** **until** **tender** **.**
同时 , 厨师 通心粉 在 沸腾 咸的 水 直到 投标 .

同时，将通心粉放入沸腾的盐水中煮至软熟。

[kəm'baɪn] [wɪð] [sɔːs] [ænd; ənd] [tɜːn] ['ɪntuː] [lɑːdʒ] [flæt] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .
Combine **with** **sauce** **and** **turn** **into** **large** **flat** **baking** **dish** **.**
结合 和 酱 和 转动 进入 大的 平坦的 烘烤 盘子 .

与酱汁混合，倒入大的平底烤盘中。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['greɪtɪd] ['tʃedə(r)] [tʃiːz] .
Sprinkle **with** **grated** **Cheddar** **cheese** **.**
撒 和 磨碎的 切达干酪 奶酪 .

撒上磨碎的切达奶酪。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [æt; ət] 350° [ɔː(r)][ʌn'tɪl] [sɔːs] [ɪz] ['bʌblɪŋ] [ænd; ənd] [tʃiːz] ['meltɪd] .
Bake **25** **minutes** **at** **350°** **or** **until** **sauce** **is** **bubbling** **and** **cheese** **melted** **.**
烤 - 分钟 在 350° 或者 直到 酱 是 冒泡 和 奶酪 融化 .

以 350° 烘烤 25 分钟，或直至酱汁冒泡且奶酪融化。

['saʊəˌbrɑːt(ə)n]
Sauerbraten
酸菜炖牛肉

酸菜炖牛肉

([sɪks] [s'ɜːvɪŋz])
(**6** **Servings** **)**
(6 份量)

（6人份）

[fɔːr][tuː; tə][faɪv]['ɛl'biː'ɛs] .
4 **to** **5** **lbs** **.**
4 到 5 磅 .

4至5磅。

[biːf] [rəʊst] , [raʊnd] , [tʃʌk] , [rʌmp] [ɔː(r)]['sɜːlɔɪn] [tɪp]

beef	roast	,	round	,	chuck	,	rump	or	sirloin	tip
牛肉	烤	,	圆形的	,	查克	,	臀部	或者	西冷牛排	提示

烤牛肉，可以是牛臀肉、牛肩肉、牛臀肉或牛腰尖肉。

1½ ['teɪbəlˌspuːnz] [sɔːlt]

1½	tablespoons	salt
1½	汤匙	盐

1.5汤匙盐

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [spaɪs] ['aɪləndz]

3	tablespoons	SPICE	ISLANDS
3	汤匙	香料	岛屿

3汤匙香料岛

['ɪnstənt] [mɪnst] ['ʌnjənz] [səʊkt] [ɪn][θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['wɔːtə(r)]

Instant	Minced	Onions	soaked	in	3	tablespoons	water
立即的	剁碎	洋葱	浸泡过	在	3	汤匙	水

将速溶洋葱碎用3汤匙水浸泡。

- [spaɪs] ['aɪləndz] [həʊl] ['dʒɑːvə] [blæk] ['pepəz] , [krʌʃt]

10	SPICE	ISLANDS	Whole	Java	Black	Peppers	,	crushed
-	香料	岛屿	所有的	Java	黑色的	辣椒	,	碎

10种香料岛屿 整粒爪哇黑胡椒，碾碎

[wʌn] [spaɪs] ['aɪləndz] [beɪ] [liːf] ['brəʊkən]['ɪntuː][θriː] ['piːsɪz]

1	SPICE	ISLANDS	Bay	Leaf	broken	into	3	pieces
1	香料	岛屿	湾	叶子	破碎的	进入	3	件

1. 香料群岛月桂叶，掰成3片

[θriː] [spaɪs] ['aɪləndz] [həʊl] [kləʊvz]

3	SPICE	ISLANDS	Whole	Cloves
3	香料	岛屿	所有的	丁香

3个香料岛屿 整粒丁香

[wʌn] [kʌp] [spaɪs] ['aɪləndz] [red] [waɪn] ['vɪnɪgə(r)]

1	cup	SPICE	ISLANDS	Red	Wine	Vinegar
1	杯子	香料	岛屿	红色的	葡萄酒	醋

杯香料群岛红酒醋

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['wɔːtə(r)]

2	cups	water
2	杯子	水

杯水

[wʌn] ['teɪblspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] ['ærəʊruːt]

1	tablespoon	SPICE	ISLANDS	Arrowroot
1	汤匙	香料	岛屿	葛

1汤匙香料岛牌葛根粉

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgə(r)]

2	tablespoons	sugar
2	汤匙	糖

2汤匙糖

[sɪks]['dʒɪndʒəˌsnæp] , [krʌʃt]

6	gingersnaps	,	crushed
6	姜饼	,	碎

6块姜饼，压碎

½ [kʌp][draɪ] [red] [waɪn]

½	cup	dry	red	wine
½	杯子	干燥	红色的	葡萄酒

半杯干红葡萄酒

½ [kʌp]['saʊə(r)] [kriːm]
½ cup sour cream
½ 杯子 酸的 奶油

半杯酸奶油

[hæv; həv] ['bʊtʃə(r)] ['kʌvə(r)] [rəʊst] [wɪð] [ə; eɪ] [θɪn] ['leɪə(r)][ɒv; əv]['suːɪt; 'sjuːɪt][ænd; ənd][taɪ] [sɪ'kjʊəli] ;
Have butcher cover roast with a thin layer of suet and tie securely ;
有 屠夫 覆盖 烤 和 一个 薄的 层 的 羊脂 和 领带 安全地 ;

请屠夫在烤肉上盖一层薄薄的牛油，并牢牢捆扎好；

[pleɪs] [ɪn][ə; eɪ] [krɒk] , [glɑːs] [bəʊl] [ɔː(r)] [ˌʌn'tʃɪpt] ['grænɪt] [ɔː(r)] [ɪ'næm(ə)lweə] [pæn] .
place in a crock , glass bowl or unchipped granite or enamelware pan .
地方 在 一个 缸 , 玻璃 碗 或者 未碎裂 花岗岩 或者 搪瓷制品 平底锅 .

放入陶罐、玻璃碗或未破损的花岗岩或搪瓷锅中。

[kəm'baɪn] [sɔːlt] , ['ʌnjənz] , ['pepə(r)] , [beɪ] [liːf] , [həʊl] [kləʊvz] , [red] [waɪn] ['vɪnɪgə(r)][ænd; ənd]
Combine salt , Onions , Pepper , Bay Leaf , Whole Cloves , Red Wine Vinegar and
结合 盐 , 洋葱 , 胡椒 , 湾 叶子 , 所有的 丁香 , 红色的 葡萄酒 醋 和
['wɔːtə(r)] .
water .
水 .

将盐、洋葱、胡椒粉、月桂叶、整粒丁香、红酒醋和水混合。

[pɔː(r)]['əʊvə(r)] [miːt] .
Pour over meat .
倒 超过 肉 .

淋在肉上。

[let] [stænd] 1½ [tuː; tə][ˌtuː'tuː] [deɪz] , ['tɜːnɪŋ] [miːt] [ˌtuː'tuː][ɔː(r)][θriː] [taɪmz] ['deɪli] .
Let stand 1½ to 2 days , turning meat 2 or 3 times daily .
让 站立 1½ 到 2 天 , 转弯 肉 2 或者 3 时代 日常的 .

静置 1.5 至 2 天，每天翻动肉 2 至 3 次。

[teɪk] [miːt] [aʊt] [ɒv; əv]['lɪkwɪd] ; [draɪ] .
Take meat out of liquid ; dry .
拿 肉 出去 的 液体 ; 干燥 .

将肉从液体中取出；沥干水分。

[braʊn] [miːt] [ɒn] [ɔːl] [saɪdz] [ɪn] ['hevi] ['fraɪɪŋ] [pæn] .
Brown meat on all sides in heavy frying pan .
棕色的 肉 在 全部 侧面 在 重的 煎炸 平底锅 .

用厚底煎锅将肉的各个面煎至棕色。

Place14
Place14
Place14

第14名

[miːt] [ɪn] ['rəʊstɪŋ] [pæn] .
meat in roasting pan .
肉 在 烘焙 平底锅 .

烤盘里的肉。

[meɪk] [ə; eɪ] [sɔːs] [baɪ] ['ædɪŋ] ['ærəʊruːt] [tuː; tə] ['drɪpɪŋ] [ɪn] ['fraɪɪŋ] [pæn] .
Make a sauce by adding Arrowroot to drippings in frying pan .
制作 一个 酱 经过 添加 葛 到 滴落物 在 煎炸 平底锅 .

在煎锅中用油加入葛粉，制成酱汁。

[streɪn] [ðə; ðɪ] ['pɪklɪŋ] ['lɪkwɪd][ænd; ənd][stɜː(r)]['ɪntuː] ['fraɪɪŋ] [pæn] .
Strain the pickling liquid and stir into frying pan .
拉紧 这 腌制 液体 和 搅拌 进入 煎炸 平底锅 .

将腌制液过滤后倒入煎锅中搅拌。

[kʊk] [ʌn'tɪl] [θɪk] [ænd; ənd] [smuːð] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] .

Cook	**until**	**thick**	**and**	**smooth**	**,**	**stirring**	**constantly**	**.**
厨师	直到	厚的	和	光滑的	,	搅拌	不断地	.

不断搅拌，直至煮至浓稠顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgə(r)] , [krʌʃt] ['dʒɪndʒəˌsnæp] , [red] [waɪn][ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] ['kriːmi] .

Add	**sugar**	**,**	**crushed**	**gingersnaps**	**,**	**red**	**wine**	**and**	**cook**	**until**	**creamy**	**.**
添加	糖	,	碎	姜饼	,	红色的	葡萄酒	和	厨师	直到	奶油状	.

加入糖、碎姜饼、红酒，煮至浓稠顺滑。

[pɔː(r)] [sɔːs] ['əʊvə(r)] [miːt] .

Pour	**sauce**	**over**	**meat**	**.**
倒	酱	超过	肉	.

把酱汁淋在肉上。

['kʌvə(r)][ænd; ənd][rəʊst][ɪn] 350° ['ʌv(ə)n][ʌn'tɪl] [miːt] [ɪz] [dʌn] , [ə'baʊt][ˌtuː'tuː] ['aʊəz] .

Cover	**and**	**roast**	**in**	**350°**	**oven**	**until**	**meat**	**is**	**done**	**,**	**about**	**2**	**hours**	**.**
覆盖	和	烤	在	350°	烤箱	直到	肉	是	完毕	,	关于	2	小时	.

盖上盖子，放入 350° 的烤箱中烤至肉熟透，大约需要 2 小时。

[beɪst] ['friːkwəntli] [wɪð] [sɔːs] ; [ɪf] [sɔːs] [siːm] [tuː] [θɪk] , [ˌeɪ diː 'diː]['wɔːtə(r)] .

Baste	**frequently**	**with**	**sauce**	**;**	**if**	**sauce**	**seems**	**too**	**thick**	**,**	**add**	**water**	**.**
绷	频繁地	和	酱	; 如果		酱	似乎	也	厚的	,	添加	水	.

经常用酱汁涂抹酱汁；如果酱汁太稠，可以加水。

[wen] [miːt] [ɪz] [dʌn] , [rɪ'muːv] [tuː; tə]['plætə(r)] .

When	**meat**	**is**	**done**	**,**	**remove**	**to**	**platter**	**.**
什么时候	肉	是	完毕	,	消除	到	拼盘	.

肉煮熟后，盛入盘中。

[stɜː(r)]['saʊə(r)] [kriːm] ['ɪntuː]['greɪvi] .

Stir	**sour**	**cream**	**into**	**gravy**	**.**
搅拌	酸的	奶油	进入	肉汁	.

将酸奶油拌入肉汁中。

[sɜːv] [miːt] [ænd; ənd]['greɪvi] [wɪð] [pə'teɪtəʊ]['pænkeɪks] .

Serve	**meat**	**and**	**gravy**	**with**	**Potato**	**Pancakes**	**.**
服务	肉	和	肉汁	和	土豆	煎饼	.

将肉和肉汁与土豆煎饼一起上桌。

['spæniʃ] [raɪs]

Spanish	**Rice**
西班牙语	米

西班牙米饭

([sɪks] [s'ɜːvɪŋz])

(	**6**	**Servings**	**)**
(	6	份量	)

（6人份）

[æn; ən] ['eksələnt] ['kæsərəʊl] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] ['bɑːbɪkjuː] .

An	**excellent**	**casserole**	**for**	**a**	**barbecue**	**.**
一个	出色的	沙锅	为了	一个	烧烤	.

非常适合烧烤的砂锅菜。

[spaɪs] ['aɪlənds] [spə'geti] [sɔːs] ['siːzənɪŋ] [ɪz][ðə; ði] “ ['siːkrət] ” [ɪn'griːdiənt] .

SPICE	**ISLANDS**	**Spaghetti**	**Sauce**	**Seasoning**	**is**	**the**	**“**	**secret**	**”**	**ingredient**	**.**
香料	岛屿	意大利细面条	酱	调料	是	这	“	秘密	”	成分	.

香料群岛意大利面酱调味料是其中的“秘密”成分。

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [spaɪs] ['aɪlənds] [griːn] [bel] ['pepəz] , [krʌʃt]

2	**tablespoons**	**SPICE**	**ISLANDS**	**Green**	**Bell**	**Peppers**	**,**	**crushed**
2	汤匙	香料	岛屿	绿色的	钟	辣椒	,	碎

2汤匙香料岛牌青椒碎

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [spaɪs] ['aɪləndz]

2	**tablespoons**	**SPICE**	**ISLANDS**
2	汤匙	香料	岛屿

2汤匙香料岛

['ɪnstənt] [mɪnst] ['ʌnjənz] [səʊkt] [ɪn][ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['wɔːtə(r)]

Instant	**Minced**	**Onions**	**soaked**	**in**	**2**	**tablespoons**	**water**
立即的	剁碎	洋葱	浸泡过	在	2	汤匙	水

将速溶洋葱碎浸泡在2汤匙水中

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ɒlɪv] [ɔɪl]

3	**tablespoons**	**olive**	**oil**
3	汤匙	橄榄	油

3汤匙橄榄油

[wʌn] ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [bəʊ] ['mɒnd] ['siːzənɪŋ]

1	**teaspoon**	**SPICE**	**ISLANDS**	**BEAU**	**MONDE**	**Seasoning**
1	茶匙	香料	岛屿	帅哥	世界	调料

1茶匙 SPICE ISLANDS BEAU MONDE 调味料

[wʌn] # 2½ [kæn; kən][təˈmɑːtəʊz]

1	**#**	**2½**	**can**	**tomatoes**
1	#	2½	能	西红柿

1罐2号半番茄罐头

[wʌn][kʌp] ['greɪtɪd] [əˈmerɪkən] [tʃiːz]

1	**cup**	**grated**	**American**	**cheese**
1	杯子	磨碎的	美国人	奶酪

杯磨碎的美式奶酪

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [spaɪs] ['aɪləndz] [spəˈgeti] [sɔːs] ['siːzənɪŋ]

2	**tablespoons**	**SPICE**	**ISLANDS**	**Spaghetti**	**Sauce**	**Seasoning**
2	汤匙	香料	岛屿	意大利细面条	酱	调料

2汤匙香料岛意大利面酱调味料

¾ [kʌp] [raɪs]

¾	**cup**	**rice**
¾	杯子	米

¾ 杯米

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]

1	**teaspoon**	**salt**
1	茶匙	盐

1茶匙盐

[kʊk] [griːn] ['pepəz] , ['ʌnjənz] [ɪn] [ɔɪl] [ʌnˈtɪl] ['tendə(r)] .

Cook	**Green**	**Peppers**	**,**	**Onions**	**in**	**oil**	**until**	**tender**	**.**
厨师	绿色的	辣椒	,	洋葱	在	油	直到	投标	.

将青椒和洋葱用油炒至软嫩。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [spəˈgeti] ['siːzənɪŋ] , [bəʊ] ['mɒnd] , [raɪs] , [təˈmɑːtəʊz] .

Add	**Spaghetti**	**Seasoning**	**,**	**Beau**	**Monde**	**,**	**rice**	**,**	**tomatoes**	**.**
添加	意大利细面条	调料	,	博	世界	,	米	,	西红柿	.

加入意大利面调味料、博蒙德牌意大利面酱、米饭、西红柿。

[mɪks] ['θʌrəli] .

Mix	**thoroughly**	**.**
混合	彻底	.

充分搅拌。

[hiːt] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] , [ˌeɪ diː ˈdiː][sɔːlt] , [pɔː(r)]['ɪntuː] 1½ - [ˌkjuː ˈtiː] . ['kæsərəʊl] .

Heat	**to**	**boiling**	**,**	**add**	**salt**	**,**	**pour**	**into**	**1½**	**-**	**qt**	**.**	**casserole**	**.**
热	到	沸腾	,	添加	盐	,	倒	进入	1½	-	qt	.	沙锅	.

加热至沸腾，加盐，倒入 1.5 夸脱的砂锅中。

['kʌvə(r)] , [beɪk] - [mɪn] . [ɪn] 350° ['ʌv(ə)n] .

Cover	**,**	**bake**	**35**	**min**	**.**	**in**	**350°**	**oven**	**.**
覆盖	,	烤	-	最小	.	在	350°	烤箱	.

盖上盖子，放入350°烤箱烘烤35分钟。

[ʌn'kʌvə(r)] , ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [tʃi:z] , [rɪ'tɜ:n] [tu:; tə]['ʌv(ə)n] [ʌn'tɪl] [tʃi:z] [ɪz] ['meltɪd] .

Uncover	**,**	**sprinkle**	**with**	**cheese**	**,**	**return**	**to**	**oven**	**until**	**cheese**	**is**	**melted**	**.**
揭露	,	撒	和	奶酪	,	返回	到	烤箱	直到	奶酪	是	融化	.

揭开盖子，撒上奶酪，放回烤箱烤至奶酪融化。

[ɪ'tæliən] [breɪzd] [bi:f]

Italian	**Braised**	**Beef**
意大利语	炖	牛肉

意式炖牛肉

([sɪks] ['sɜ:vɪŋz])

(	**6**	**Servings**	**)**
(	6	份量	)

（6人份）

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

收藏佳品：来自香料群岛的五十(Collectors' Items Fifty Superb Recipes)

第2/3页

[ˌtuːˈtuː]['ɛlˈbiːˈɛs] .

2	**lbs**	**.**
2	磅	.

2磅

[biːf] [stjuː] [miːt] , [kʌt] [ɪn] [el] - [ɪntʃ] [kjuːbz]

beef	**stew**	**meat**	**,**	**cut**	**in**	**l**	**-**	**inch**	**cubes**
牛肉	炖	肉	,	切	在	我	-	英寸	立方体

炖牛肉，切成1英寸的立方体

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [spaɪs] ['aɪlənds]

2	**tablespoons**	**SPICE**	**ISLANDS**
2	汤匙	香料	岛屿

2汤匙香料岛

['ærəʊruːt]

Arrowroot
葛

葛

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]

1	**teaspoon**	**salt**
1	茶匙	盐

1茶匙盐

¼ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪlənds] [faɪn] [greɪnd] ['dʒɑːvə] [blæk] ['pepə(r)]

¼	**teaspoon**	**SPICE**	**ISLANDS**	**Fine**	**Grind**	**Java**	**Black**	**Pepper**
¼	茶匙	香料	岛屿	美好的	研磨	Java	黑色的	胡椒

¼ 茶匙 SPICE ISLANDS 细磨爪哇黑胡椒

¼ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪlənds] ['gɑːlɪk] ['paʊdə(r)]

¼	**teaspoon**	**SPICE**	**ISLANDS**	**Garlic**	**Powder**
¼	茶匙	香料	岛屿	蒜	粉末

¼茶匙香料岛大蒜粉

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ɒlɪv] [ɔɪl]

2	**tablespoons**	**olive**	**oil**
2	汤匙	橄榄	油

2汤匙橄榄油

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [spaɪs] ['aɪlənds]

2	**tablespoons**	**SPICE**	**ISLANDS**
2	汤匙	香料	岛屿

2汤匙香料岛

['ɪnstənt] [mɪnst] ['ʌnjənz] [səʊkt] [ɪn] [ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['wɔːtə(r)]

Instant	**Minced**	**Onions**	**soaked**	**in**	**2**	**tablespoons**	**water**
立即的	剁碎	洋葱	浸泡过	在	2	汤匙	水

将速溶洋葱碎用2汤匙水浸泡。

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [spaɪs] ['aɪlənds] ['paʊdəd] ['mʌʃrʊmz]

2	**tablespoons**	**SPICE**	**ISLANDS**	**Powdered**	**Mushrooms**
2	汤匙	香料	岛屿	粉末状	蘑菇

2汤匙香料岛牌蘑菇粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [biːf] [stɒk] [beɪs] [dɪ'zɒlvd] [ɪn][wʌn][kʌp] water15
1 **teaspoon** **SPICE** **ISLANDS** **Beef** **Stock** **Base** **dissolved** **in** **1** **cup** **water15**
1 茶匙 香料 岛屿 牛肉 库存 根据 溶解 在 1 杯子 water15

1茶匙香料群岛牛肉高汤底料溶于1杯水中15

[wʌn][eit] - [ˌəʊ 'zed] .
1 **8** **-** **oz** **.**
1 8 - 盎司 .

1 8 盎司

[kæn; kən][tə'mɑːtəʊ] [sɔːs]
can **tomato** **sauce**
能 番茄 酱

罐装番茄酱

¼ [kʌp][draɪ] [red] [waɪn]
¼ **cup** **dry** **red** **wine**
¼ 杯子 干燥 红色的 葡萄酒

¼ 杯干红葡萄酒

[wʌn] ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [bəʊ] ['mɒnd] ['siːzənɪŋ]
1 **teaspoon** **SPICE** **ISLANDS** **BEAU** **MONDE** **Seasoning**
1 茶匙 香料 岛屿 帅哥 世界 调料

1茶匙 SPICE ISLANDS BEAU MONDE 调味料

¼ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [ˌɒrɪ'gɑːnəʊ] , [krʌʃt]
¼ **teaspoon** **SPICE** **ISLANDS** **Oregano** **,** **crushed**
¼ 茶匙 香料 岛屿 牛至 , 碎

¼茶匙香料岛牌牛至碎

¼ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [swiːt] ['bæzl]
¼ **teaspoon** **SPICE** **ISLANDS** **Sweet** **Basil**
¼ 茶匙 香料 岛屿 甜的 罗勒

¼ 茶匙香料岛甜罗勒

[wʌn] ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [ˌem iː 'aɪ] [jen] ['siːzənɪŋ] ['paʊdə(r)]
1 **teaspoon** **SPICE** **ISLANDS** **MEI** **YEN** **Seasoning** **Powder**
1 茶匙 香料 岛屿 MEI 日元 调料 粉末

1茶匙香料岛梅燕调味粉

[kəm'baɪn] ['ærəʊruːt] , [sɔːlt] , ['pepə(r)] , ['gɑːlɪk]['paʊdə(r)] .
Combine **Arrowroot** **,** **salt** **,** **Pepper** **,** **Garlic** **Powder** **.**
结合 葛 , 盐 , 胡椒 , 蒜 粉末 .

将葛粉、盐、胡椒粉、蒜粉混合。

[rəʊl] [miːt] [kjuːbz] [ɪn]['mɪkstʃə(r)] .
Roll **meat** **cubes** **in** **mixture** **.**
卷 肉 立方体 在 混合物 .

把肉块裹上混合物。

[braʊn] [ɪn] ['ɒlɪv] [ɔɪl] .
Brown **in** **olive** **oil** **.**
棕色的 在 橄榄 油 .

用橄榄油煎至金黄。

[stɜː(r)][ɪn] ['ʌnjənz] , ['paʊdəd] ['mʌʃrʊmz] .
Stir **in** **Onions** **,** **Powdered** **Mushrooms** **.**
搅拌 在 洋葱 , 粉末状 蘑菇 .

加入洋葱和蘑菇粉。

[ˌeɪ diː 'diː]['buːjɒn; 'buːjõ] , [tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] .
Add **bouillon** **,** **tomato** **sauce** **.**
添加 肉汤 , 番茄 酱 .

加入肉汤块和番茄酱。

[stɜː(r)] [ʌnˈtɪl] [sɔːs] [ɪz] [θɪk] [ænd; ənd] [smuːð] [ænd; ənd] [ˈmʌʃrʊmz] [dɪˈzɒlvd] .

Stir	**until**	**sauce**	**is**	**thick**	**and**	**smooth**	**and**	**Mushrooms**	**dissolved**	**.**
搅拌	直到	酱	是	厚的	和	光滑的	和	蘑菇	溶解	.

搅拌至酱汁浓稠顺滑，蘑菇完全溶解。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [waɪn] , [bəʊ] [ˈmɒnd] , [ˌɒrɪˈgɑːnəʊ] , [swiːt] [ˈbæzl] , [ˌem iː ˈaɪ] [jen] .

Add	**wine**	**,**	**Beau**	**Monde**	**,**	**Oregano**	**,**	**Sweet**	**Basil**	**,**	**Mei**	**Yen**	**.**
添加	葡萄酒	,	博	世界	,	牛至	,	甜的	罗勒	,	梅	日元	.

加入葡萄酒、博蒙德、牛至、甜罗勒、梅燕。

[ˈkʌvə(r)] ; [ˈsɪmə(r)] [tuː] [ˈaʊəz] [ʌnˈtɪl] [ˈtendə(r)] , [ˈstɜːrɪŋ] [ˈfriːkwəntli] .

Cover	**;**	**simmer**	**two**	**hours**	**until**	**tender**	**,**	**stirring**	**frequently**	**.**
覆盖	;	煨	二	小时	直到	投标	,	搅拌	频繁地	.

盖上盖子；小火慢炖两小时至软烂，期间需经常搅拌。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [mɔː(r)] [ˈwɔːtə(r)] [ɪf] [sɔːs] [bɪˈkʌmz] [tuː] [θɪk] .

Add	**more**	**water**	**if**	**sauce**	**becomes**	**too**	**thick**	**.**
添加	更多的	水	如果	酱	变成	也	厚的	.

如果酱汁太稠，可以加水。

[sɜːv] [wɪð] [ˌmækəˈrəʊni] [ˈpɑːməzæn; ˌpɑːməˈzæn] ([peɪdʒ] -) .

Serve	**with**	**Macaroni**	**Parmesan**	**(**	**Page**	**12**	**)**	**.**
服务	和	通心粉	帕尔马干酪	(	页	-	)	.

配帕尔马干酪通心粉（第 12 页）食用。

['seɪvəri] [biːf] [stjuː]

Savory	**Beef**	**Stew**
美味	牛肉	炖

美味炖牛肉

([fɔːr] [sˈɜːvɪŋz])

(	**4**	**Servings**	**)**
(	4	份量	)

（4人份）

[ˌtuːˈtuː] [paʊndz] [liːn] [biːf] [stjuː] [miːt] , [kʌt] [ˈɪntuː] 1½ - [ɪntʃ] [kjuːbz]

2	**pounds**	**lean**	**beef**	**stew**	**meat**	**,**	**cut**	**into**	**1½**	**-**	**inch**	**cubes**
2	磅	倾斜	牛肉	炖	肉	,	切	进入	1½	-	英寸	立方体

2磅瘦牛肉炖肉，切成1½英寸的方块

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊə(r)]

3	**tablespoons**	**flour**
3	汤匙	面粉

3汤匙面粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [bəʊ] ['mɒnd] ['siːzənɪŋ]

1	**teaspoon**	**SPICE**	**ISLANDS**	**BEAU**	**MONDE**	**Seasoning**
1	茶匙	香料	岛屿	帅哥	世界	调料

1茶匙 SPICE ISLANDS BEAU MONDE 调味料

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]

1	**teaspoon**	**salt**
1	茶匙	盐

1茶匙盐

¼ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [faɪn] [graɪnd] ['dʒɑːvə] [blæk] ['pepə(r)]

¼	**teaspoon**	**SPICE**	**ISLANDS**	**Fine**	**Grind**	**Java**	**Black**	**Pepper**
¼	茶匙	香料	岛屿	美好的	研磨	Java	黑色的	胡椒

¼ 茶匙 SPICE ISLANDS 细磨爪哇黑胡椒

⅛ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] ['gɑːlɪk] ['paʊdə(r)]

⅛	**teaspoon**	**SPICE**	**ISLANDS**	**Garlic**	**Powder**
⅛	茶匙	香料	岛屿	蒜	粉末

⅛茶匙香料岛大蒜粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [biːf] [stɒk] [beɪs] [dɪ'zɒlvd] [ɪn][wʌn][kʌp] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)]

1	teaspoon	SPICE	ISLANDS	Beef	Stock	Base	dissolved	in	1	cup	boiling	water
1	茶匙	香料	岛屿	牛肉	库存	根据	溶解	在	1	杯子	沸腾	水

1茶匙香料群岛牛肉高汤底料溶于1杯沸水中

¼ [kʌp][draɪ] [red] [waɪn]

¼	cup	dry	red	wine
¼	杯子	干燥	红色的	葡萄酒

¼ 杯干红葡萄酒

[wʌn] ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [buˈkeɪ] [gɑːˈniː] [fɔː(r); fə(r)] [biːf]

1	teaspoon	SPICE	ISLANDS	BOUQUET	GARNI	for	Beef
1	茶匙	香料	岛屿	花束	加尼	为了	牛肉

茶匙 SPICE ISLANDS BOUQUET GARNI 牛肉

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [tə'mɑːtəʊ] [peɪst]

2	tablespoons	tomato	paste
2	汤匙	番茄	粘贴

2汤匙番茄酱

[wʌn][fɔːr] - [aʊns] [kæn; kən] [slaɪst] [ɔː(r)]['bʌt(ə)n] ['mʌʃrʊmz]

1	4	-	ounce	can	sliced	or	button	mushrooms
1	4	-	盎司	能	切片	或者	按钮	蘑菇

1罐4盎司的切片蘑菇或白蘑菇

[sɪks] [smɔːl] ['ʌnjənz]

6	small	onions
6	小的	洋葱

6个小洋葱

[θriː] - [fɔːr] ['kærəts]

3	-	4	carrots
3	-	4	胡萝卜

3-4根胡萝卜

[wʌn] [kʌp] ['frəʊz(ə)n][ɔː(r)] [freʃ] ['piːz]

1	cup	frozen	or	fresh	peas
1	杯子	冷冻	或者	新鲜的	豌豆

杯冷冻或新鲜豌豆

[kəm'baɪn] ['flaʊə(r)] , [bəʊ] ['mɒnd] , [sɔːlt] , ['pepə(r)] , [ænd; ənd]['gɑːlɪk] ['paʊdə(r)] .

Combine	flour	,	Beau	Monde	,	salt	,	Pepper	,	and	Garlic	Powder	.
结合	面粉	,	博	世界	,	盐	,	胡椒	,	和	蒜	粉末	.

将面粉、博蒙德奶酪、盐、胡椒粉和蒜粉混合。

[kəʊt] [miːt] [wɪð] ['siːz(ə)nd] ['flaʊə(r)][ænd; ənd] [braʊn] [ɪn][ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] ['drɪpɪŋ] ,

Coat	meat	with	seasoned	flour	and	brown	in	a	small	amount	of	drippings	,
外套	肉	和	经验丰富的	面粉	和	棕色的	在	一个	小的	数量	的	滴落物	,

将肉裹上调味面粉，用少量油脂煎至棕色。

['ʃɔːtnɪŋ] , [ɔː(r)][ɔɪl][ɪn][ə; eɪ] ['hevi] ['ket(ə)l][ɔː(r)] [dʌtʃ] ['ʌv(ə)n] .

shortening	,	or	oil	in	a	heavy	kettle	or	Dutch	oven	.
缩短	,	或者	油	在	一个	重的	壶	或者	荷兰语	烤箱	.

在厚底锅或荷兰烤锅中使用起酥油或食用油。

[pɔː(r)] [biːf] [stɒk] ['əʊvə(r)] [braʊn] [miːt] ; [ˌeɪ diː 'diː][waɪn] , [buˈkeɪ] [gɑːˈniː][fɔː(r); fə(r)] [biːf] ,

Pour	Beef	Stock	over	browned	meat	;	add	wine	,	Bouquet	Garni	for	Beef	,
倒	牛肉	库存	超过	棕色	肉	;	添加	葡萄酒	,	花束	加尼	为了	牛肉	,

[tə'mɑːtəʊ] [peɪst] , ['mʌʃrʊmz] , [ænd; ənd]['lɪkwɪd] .

tomato	paste	,	mushrooms	,	and	liquid	.
番茄	粘贴	,	蘑菇	,	和	液体	.

将牛肉高汤浇在煎好的肉上；加入葡萄酒、牛肉香料束、番茄酱、蘑菇和液体。

['kʌvə(r)][ænd; ənd] ['sɪmə(r)] ['sləʊli] [ʌn'tɪl] [miːt] [ɪz]['tendə(r)] ([ˌtuː'tuː][tuː; tə][θriː] ['aʊəz]) .

Cover	**and**	**simmer**	**slowly**	**until**	**meat**	**is**	**tender**	**(**	**2**	**to**	**3**	**hours**	**)**	**.**
覆盖	和	煨	缓慢地	直到	肉	是	投标	(	2	到	3	小时	)	.

盖上锅盖，小火慢炖至肉软烂（2至3小时）。

[ˌeɪ diː 'diː] ['kærəts] [ænd; ənd] ['ʌnjənz] ; [wen] ['ɔːlməʊst]['tendə(r)] ,

Add	**carrots**	**and**	**onions**	**;**	**when**	**almost**	**tender**	**,**
添加	胡萝卜	和	洋葱	;	什么时候	几乎	投标	,

加入胡萝卜和洋葱；待其快要煮软时，

[ˌeɪ diː 'diː] ['piːz] [ænd; ənd] [kən'tɪnjuː] ['kʊkɪŋ] [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] [ɔː(r)] [ʌn'tɪl] ['piːz] [ɑː(r); ə(r)]['tendə(r)] .

add	**peas**	**and**	**continue**	**cooking**	**about**	**10**	**minutes**	**or**	**until**	**peas**	**are**	**tender**	**.**
添加	豌豆	和	继续	烹饪	关于	-	分钟	或者	直到	豌豆	是	投标	.

加入豌豆，继续煮约 10 分钟或直到豌豆变软。

[sɜːv] [wɪð] [stiːmd] [raɪs] , ['nuːd(ə)lz] , [ɔː(r)] [mæʃt] [pə'teɪtəʊz] . -

Serve	**with**	**steamed**	**rice**	**,**	**noodles**	**,**	**or**	**mashed**	**potatoes**	**.**	**16**
服务	和	蒸	米	,	面条	,	或者	捣碎	土豆	.	-

可搭配米饭、面条或土豆泥食用。16

[spaɪs] ['aɪləndz] [hɜːb] [tʃɑːt]

SPICE	**ISLANDS**	**HERB**	**CHART**
香料	岛屿	草本植物	图表

香料群岛草药图谱

[rɪ'membə(r)] !

Remember	**!**
记住	!

记住!

['siːz(ə)n] ['laɪtli] [wen] [ɪk'sperɪməntɪŋ] — [ænd; ənd][dʒʌst][wʌn][ɔː(r)] [tuː] [hɜːbs] [tuː; tə][ə; eɪ] [dɪʃ] .

Season	**lightly**	**when**	**experimenting**	**—**	**and**	**just**	**one**	**or**	**two**	**herbs**	**to**	**a**	**dish**	**.**
季节	轻轻	什么时候	实验	—	和	只是	一	或者	二	草药	到	一个	盘子	.

尝试新菜式时要少放调料——一道菜只需一两种香草即可。

[dʒʌst][bɪ'fɔː(r)]['juːzɪŋ] , ['pʌlvəraɪz] [hɜːbs] [ɪn][pɑːm][ɒv; əv][jɔː(r); jə(r)][hænd] .

Just	**before**	**using**	**,**	**pulverize**	**herbs**	**in**	**palm**	**of**	**your**	**hand**	**.**
只是	前	使用	,	粉碎	草药	在	棕榈	的	你的	手	.

使用前，将草药在手掌中碾碎。

['bæzl] [beɪ] [liːvz] ['mɑːdʒərəm] [ˌɒrɪ'gɑːnəʊ] [dɪl] [wiːd] ['pepəmɪnt]

BASIL	**BAY**	**LEAVES**	**MARJORAM**	**OREGANO**	**DILL**	**WEED**	**PEPPERMINT**
罗勒	湾	树叶	马郁兰	牛至	莳萝	杂草	薄荷

罗勒、月桂叶、马郁兰、牛至、莳萝、薄荷

['æpɪˌtaɪzəz] [tə'mɑːtəʊ] [dʒuːs]

APPETIZERS	**TOMATO**	**JUICE**
开胃菜	番茄	汁

开胃菜 番茄汁

['siːfuːd] ['kɒkteɪl] [tə'mɑːtəʊ] [dʒuːs]

SEAFOOD	**COCKTAIL**	**TOMATO**	**JUICE**
海鲜	鸡尾酒	番茄	汁

海鲜鸡尾酒番茄汁

['æspɪk] ['lɪvə(r)] [peɪt]

ASPIC	**LIVER**	**PATE**
肉冻	肝	肉酱

肝冻

[stʌft] ['mʌʃrʊmz]

STUFFED	**MUSHROOMS**
填充	蘑菇

酿蘑菇

['bʌtəz] [ˌgwækə'məʊleɪ; ˌgwækə'məʊli]
BUTTERS **GUACAMOLE**
黄油 鳄梨酱

黄油鳄梨酱

[tə'mɑːtəʊ] [tʃiːz] [dɪps]
TOMATO **CHEESE** **DIPS**
番茄 奶酪 蘸酱

番茄奶酪蘸酱

['siːfuːd] [spredz]
SEAFOOD **SPREADS**
海鲜 传播

海鲜酱

['pɪklz] [fruːt] [kʌp]
PICKLES **FRUIT** **CUP**
泡菜 水果 杯子

腌菜水果杯

['melən] [bɔːlz]
MELON **BALLS**
瓜 球

蜜瓜球

['krænbəri] [dʒuːs]
CRANBERRY **JUICE**
蔓越莓 汁

蔓越莓汁

[suːps] [tə'mɑːtəʊ]
SOUPS **TOMATO**
汤 番茄

番茄汤

['tʃaʊdə(r)]
CHOWDERS
浓汤

杂烩

['spɪnɪtʃ]
SPINACH
菠菜

菠菜

[ˌmɪnə'strəʊni] [stɒk]
MINESTRONE **STOCK**
蔬菜汤 库存

蔬菜汤股票

[biːn] ['spɪnɪtʃ]
BEAN **SPINACH**
豆 菠菜

豆菠菜

[klæm] ['buːjɒn; 'buːjõ]
CLAM **BOUILLON**
蛤 肉汤

蛤蜊浓汤

[mɒk] ['tɜːt(ə)l]
MOCK **TURTLE**
嘲笑 龟

假海龟

['ʌnjən] [tə'mɑ:təʊ]
ONION **TOMATO**
洋葱 番茄

洋葱 番茄

[bi:n]
BEAN
豆

豆

[ˌmɪnə'strəʊni] [bɔ:ʃt]
MINESTRONE **BORSCHT**
蔬菜汤 罗宋汤

蔬菜汤罗宋汤

[tə'mɑ:təʊ]
TOMATO
番茄

番茄

['tʃɪkɪn] [pi:]
CHICKEN **PEA**
鸡 豌豆

鸡肉豌豆

[fɪʃ] [ʃrɪmps]
FISH **SHRIMPS**
鱼 虾

鱼虾

[brɔɪld] [fɪʃ]
BROILED **FISH**
烤制 鱼

烤鱼

['fɪlɪt] [ɒv; əv] [səʊl]
FILET **OF** **SOLE**
菲力牛排 的 唯一

鳎鱼片

['mækrəl] [kɔ:t] ['bu:jɒn; 'bu:jõ]
MACKEREL **COURT** **BOUILLON**
鲭鱼 法庭 肉汤

鲭鱼库尔汤

[pəʊtʃt] : ['hælɪbət] , ['sæmən] [kri:md] [kræb]
POACHED **:** **HALIBUT** **,** **SALMON** **CREAMED** **CRAB**
偷猎 : 大比目鱼 , 三文鱼 奶油 螃蟹

水煮：大比目鱼、鲑鱼、奶油蟹肉

[kri:md] ['tju:nə]
CREAMED **TUNA**
奶油 金枪鱼

奶油金枪鱼

[klæmz] , ['hælɪbət]
CLAMS **,** **HALIBUT**
蛤蜊 , 大比目鱼

蛤蜊、大比目鱼

['sæmən] [ʃrɪmp]
SALMON **SHRIMP**
三文鱼 虾

三文鱼虾

[klæmz]
CLAMS
蛤蜊

蛤蜊

['lɒbstə(r)] ['hælɪbət]
LOBSTER **HALIBUT**
龙虾 大比目鱼

龙虾大比目鱼

[ʃrɪmps]
SHRIMPS
虾

虾

[səʊl] ['gɑːnɪʃ]
SOLE **GARNISH**
唯一 装饰

鞋底装饰

[fɔː(r); fə(r)] [brɔɪld] [ʃrɪmps] , [prɔːnz]
FOR **BROILED** **SHRIMPS** **,** **PRAWNS**
为了 烤制 虾 , 对虾

烤虾、对虾

[egz] [ɔː(r)] [tʃiːz] ['skræmb(ə)ld] [egz]
EGGS **OR** **CHEESE** **SCRAMBLED** **EGGS**
鸡蛋 或者 奶酪 打乱 鸡蛋

鸡蛋或奶酪炒蛋

[kriːm] [tʃiːz]
CREAM **CHEESE**
奶油 奶酪

奶油奶酪

[welʃ] ['reəbɪt] ['ɒmlət] [ɔːks] [faɪnz] ['hɜːrbz]
WELSH **RAREBIT** **OMELETTE** **AUX** **FINES** **HERBES**
威尔士语 稀有比特 煎蛋卷 辅助 罚款 草药

威尔士干酪煎蛋卷配香草精

['skræmb(ə)ld] [egz] ['weɪvoʊs] [ræn'tʃeroʊz] ['ɒmlət]
SCRAMBLED **EGGS** **HUEVOS** **RANCHEROS** **OMELETTE**
打乱 鸡蛋 鸡蛋 牧场主 煎蛋卷

炒鸡蛋 HUEVOS RANCHEROS 煎蛋卷

['kɒtɪdʒ] [tʃiːz] [kriːm] [tʃiːz]
COTTAGE **CHEESE** **CREAM** **CHEESE**
小屋 奶酪 奶油 奶酪

乡村奶酪 奶油奶酪

[miːts] ['lɪvə(r)]
MEATS **LIVER**
肉类 肝

肉类肝脏

[læm]
LAMB
羊肉

羊肉

['sɒsɪdʒ] [stjuːz]
SAUSAGE **STEWS**
香肠 炖菜

香肠炖菜

[pɒt] [rəʊst]
POT **ROAST**
锅 烤

炖肉

['ʃɪʃ] [kɪ'bæb]
SHISH **KEBAB**
嘘 烤肉串

烤肉串

[traɪp] [pɒt] [rəʊst]
TRIPE **POT** **ROAST**
肚 锅 烤

牛肚炖肉

[pɔːk]
PORK
猪肉

猪肉

[biːf]
BEEF
牛肉

牛肉

[viːl] [pɔːk]
VEAL **PORK**
小牛肉 猪肉

小牛肉猪肉

['sɒsɪdʒ]
SAUSAGE
香肠

香肠

[læm]
LAMB
羊肉

羊肉

[miːt] [ləʊf] [biːf]
MEAT **LOAF** **BEEF**
肉 面包 牛肉

牛肉肉饼

['swiːtbredz]
SWEETBREADS
甜面包

甜面包

[viːl]
VEAL
小牛肉

小牛肉

[læm] [læm]
LAMB **LAMB**
羊肉 羊肉

羊羔

[viːl]
VEAL
小牛肉

小牛肉

['pəʊltri] [ænd; ənd] [geɪm] ['venɪsn; 'venɪzn]
POULTRY **AND** **GAME** **VENISON**
家禽 和 游戏 鹿肉

家禽和野味鹿肉

[dʌk] ['frɪkəsi:]
DUCK **FRICASSEE**
鸭子 炖菜

鸭肉烩菜

[stju:z] [kri:md] ['tʃɪkɪn]
STEWS **CREAMED** **CHICKEN**
炖菜 奶油 鸡

炖菜 奶油鸡肉

['stʌfɪŋ]
STUFFINGS
馅料

馅料

[gu:s] [ˌmærɪ'neɪd]
GOOSE **MARINADES**
鹅 腌料

鹅肉腌料

['stʌfɪŋ]
STUFFINGS
馅料

馅料

['feznt]
PHEASANT
野鸡

野鸡

['gɪni] [hen] ['tʃɪkɪn] [paɪ]
GUINEA **HEN** **CHICKEN** **PIE**
几内亚 母鸡 鸡 馅饼

珍珠鸡派

[kri:md] ['tʃɪkɪn]
CREAMED **CHICKEN**
奶油 鸡

奶油鸡肉

['vedʒtəb(ə)lz] ['egplɑ:nt]
VEGETABLES **EGGPLANT**
蔬菜 茄子

蔬菜 茄子

[skwɒʃ]
SQUASH
壁球

壁球

[tə'mɑ:təʊz]
TOMATOES
西红柿

西红柿

['ʌnjənz] [bɔɪld] [pə'teɪtəʊz]
ONIONS **BOILED** **POTATOES**
洋葱 煮沸 土豆

洋葱 煮土豆

['kærəts]
CARROTS
胡萝卜

胡萝卜

[stjuːd] [təˈmɑːtəʊz] ['kærəts]
STEWED **TOMATOES** **CARROTS**
炖 西红柿 胡萝卜

炖番茄胡萝卜

[zuˈkiːni]
ZUCCHINI
西葫芦

西葫芦

['piːz]
PEAS
豌豆

豌豆

['spɪnɪtʃ] [təˈmɑːtəʊz]
SPINACH **TOMATOES**
菠菜 西红柿

菠菜 西红柿

['kæbɪdʒ]
CABBAGE
卷心菜

卷心菜

['lentəlz]
LENTILS
扁豆

扁豆

['brɒkəli] ['kæbɪdʒ]
BROCCOLI **CABBAGE**
西兰花 卷心菜

西兰花卷心菜

[biːts]
BEETS
甜菜

甜菜

[biːnz]
BEANS
豆子

豆子

['seləri] ['kærəts]
CELERY **CARROTS**
芹菜 胡萝卜

芹菜胡萝卜

[njuː] [pəˈteɪtəʊz]
NEW **POTATOES**
新的 土豆

新土豆

['spɪnɪtʃ]
SPINACH
菠菜

菠菜

[zuˈkiːni]
ZUCCHINI
西葫芦

西葫芦

[ˈsælədz] [təˈmɑːtəʊ]
SALADS **TOMATO**
沙拉 番茄

番茄沙拉

[siː] [fuːd]
SEA **FOOD**
海 食物

海鲜

[ˈtʃɪkɪn] [ˈæspɪk]
CHICKEN **ASPIC**
鸡 肉冻

鸡肉冻

[ˌmærɪˈneɪd]
MARINADES
腌料

腌料

[fɔː(r); fə(r)] : [biːt] , [ˈʌnjən] [ˈtʃɪkɪn]
FOR **:** **BEET** **,** **ONION** **CHICKEN**
为了 : 甜菜 , 洋葱 鸡

适用于：甜菜根、洋葱鸡肉

[mɪkst] [griːn] [ˈvedʒtəb(ə)l]
MIXED **GREEN** **VEGETABLE**
混合 绿色的 蔬菜

混合绿叶蔬菜

[biːn]
BEAN
豆

豆

[təˈmɑːtəʊ] [ˈkəʊlslɔː]
TOMATO **COLESLAW**
番茄 凉拌卷心菜

番茄凉拌卷心菜

[ˈkjuːkʌmbə(r)]
CUCUMBER
黄瓜

黄瓜

[pəˈteɪtəʊ] [fruːt]
POTATO **FRUIT**
土豆 水果

马铃薯果实

[ˈkəʊlslɔː]
COLESLAW
凉拌卷心菜

凉拌卷心菜

[ˈɒrɪndʒ]
ORANGE
橙子

橙子

[peə(r)]
PEAR
梨

梨

['sɔ:sɪz] [tə'mɑ:təʊ]
SAUCES **TOMATO**
酱汁 番茄

番茄酱

[spə'geti]
SPAGHETTI
意大利细面条

意大利细面条

['ɒrɪndʒ] ([fɔ:(r); fə(r)] [geɪm])
ORANGE **(** **FOR** **GAME** **)**
橙子 (为了 游戏)

橙色（用于游戏）

['bʌtə(r)] ([fɔ:(r); fə(r)] [fɪʃ])
BUTTER **(** **FOR** **FISH** **)**
黄油 (为了 鱼)

黄油（用于鱼）

[ɔ:l] [ˌmærɪ'neɪd]
ALL **MARINADES**
全部 腌料

所有腌料

[ɛsp'ægnəʊl]
ESPAGNOLE
西班牙人

西班牙小酒

[ʃæm'peɪn] [kri:m] [sɔ:s]
CHAMPAGNE **CREAM** **SAUCE**
香槟酒 奶油 酱

香槟奶油酱

[braʊn] [sɔ:s]
BROWN **SAUCE**
棕色的 酱

棕色酱汁

['saʊə(r)] [kri:m] [spə'geti]
SOUR **CREAM** **SPAGHETTI**
酸的 奶油 意大利细面条

酸奶油意大利面

[tə'mɑ:təʊ] [kri:m] ([fɔ:(r); fə(r)] [fɪʃ])
TOMATO **CREAM** **(** **FOR** **FISH** **)**
番茄 奶油 (为了 鱼)

番茄酱（用于鱼类）

['tɑ:tə(r)] [mɪnt]
TARTAR **MINT**
鞑靼 薄荷

酒石酸薄荷

[dɪ'zɜ:ts] [ænd; ənd] ['bevərɪdʒ] [fru:t] ['kɒmpɒt] ['kʌstəd] [ænd; ənd] [kri:mz] [fru:t] ['kɒmpɒt]
DESSERTS **AND** **BEVERAGES** **FRUIT** **COMPOTE** **CUSTARDS** **AND** **CREAMS** **FRUIT** **COMPOTE**
甜点 和 饮料 水果 果酱 蛋奶冻 和 乳霜 水果 果酱

甜点和饮料 水果拼盘 蛋奶冻和奶油 水果拼盘

['frɒstɪŋ]
FROSTINGS
糖霜

糖霜

['aɪsɪz]
ICES
冰

冰河化学

TEA17
TEA17
TEA17

TEA17

['rəʊzməri] ['sæfrən] [seɪdʒ] ['seɪvəri] ['tærəgən] [taɪm]
ROSEMARY **SAFFRON** **SAGE** **SAVORY** **TARRAGON** **THYME**
迷迭香 藏红花 圣人 美味的 龙蒿 百里香

迷迭香、藏红花、鼠尾草、香薄荷、龙蒿、百里香

['æpɪˌtaɪzəz] [fruːt] [kʌp] [ʃɑːp] [tʃiːz] [spredz] ['vedʒtəb(ə)l] [dʒuːs] ['kɒkteɪl] [tə'mɑːtəʊ] [dʒuːs]
APPETIZERS **FRUIT** **CUP** **SHARP** **CHEESE** **SPREADS** **VEGETABLE** **JUICE** **COCKTAIL** **TOMATO** **JUICE**
开胃菜 水果 杯子 锋利的 奶酪 传播 蔬菜 汁 鸡尾酒 番茄 汁

开胃菜 水果杯 浓味奶酪酱 蔬菜汁 鸡尾酒 番茄汁

[tʃiːz] [spredz]
CHEESE **SPREADS**
奶酪 传播

奶酪酱

['lɪvə(r)] [peɪts] [tə'mɑːtəʊ] [dʒuːs]
LIVER **PATES** **TOMATO** **JUICE**
肝 肉酱 番茄 汁

肝酱配番茄汁

[fɪʃ] [spredz]
FISH **SPREADS**
鱼 传播

鱼酱

[k'ɒkteɪlz]
COCKTAILS
鸡尾酒

鸡尾酒

[suːps] ['tɜːt(ə)l]
SOUPS **TURTLE**
汤 龟

汤龟

[piː]
PEA
豌豆

豌豆

['spɪnɪtʃ]
SPINACH
菠菜

菠菜

['tʃɪkɪn] ['buːjəbeɪs]
CHICKEN **BOUILLABAISSE**
鸡 马赛鱼汤

鸡肉马赛鱼汤

['tʃɪkɪn]
CHICKEN
鸡

鸡

['tɜːki] ['tʃɪkɪn]
TURKEY **CHICKEN**
火鸡 鸡

火鸡 鸡肉

['tʃaʊdə(r)] ['lentl]
CHOWDERS **LENTIL**
浓汤 扁豆

扁豆浓汤

[biːn]
BEAN
豆

豆

['vedʒtəb(ə)l] ['tʃɪkɪn]
VEGETABLE **CHICKEN**
蔬菜 鸡

素鸡

['mʌʃrʊm]
MUSHROOM
蘑菇

蘑菇

[tə'mɑːtəʊ]
TOMATO
番茄

番茄

[piː] [bɔːʃt]
PEA **BORSCHT**
豌豆 罗宋汤

豌豆罗宋汤

['gʌmbəʊ] , [piː]
GUMBO **,** **PEA**
秋葵汤 ，豌豆

秋葵汤，豌豆

[klæm] ['tʃaʊdə(r)]
CLAM **CHOWDER**
蛤 浓汤

蛤蜊浓汤

['vedʒtəb(ə)l]
VEGETABLE
蔬菜

蔬菜

[fɪʃ] ['sæmən]
FISH **SALMON**
鱼 三文鱼

鱼鲑鱼

['hælɪbət] ['hælɪbət]
HALIBUT **HALIBUT**
大比目鱼 大比目鱼

大比目鱼 大比目鱼

[səʊl] ['hælɪbət]
SOLE **HALIBUT**
唯一 大比目鱼

鳎鱼

['sæmən] [kræb]
SALMON **CRAB**
三文鱼 螃蟹

三文鱼蟹

['sæmən] [brɔɪld] [fɪʃ]
SALMON **BROILED** **FISH**
三文鱼 烤制 鱼

烤三文鱼

['lɒbstə(r)] ['θə:midɔ:; ,termi:'dɔr] [kri:md] ['tju:nə]
LOBSTER **THERMIDOR** **CREAMED** **TUNA**
龙虾 热月 奶油 金枪鱼

龙虾焗奶油金枪鱼

['skɔləps]
SCALLOPS
扇贝

扇贝

[kræb]
CRAB
螃蟹

螃蟹

[səʊl]
SOLE
唯一

唯一

[egz] [ɔ:(r)] [tʃi:z] ['ɒmlət]
EGGS **OR** **CHEESE** **OMELETTE**
鸡蛋 或者 奶酪 煎蛋卷

鸡蛋或奶酪煎蛋卷

['skræmb(ə)ld] [egz] [kri:m] [tʃi:z]
SCRAMBLED **EGGS** **CREAM** **CHEESE**
打乱 鸡蛋 奶油 奶酪

炒鸡蛋配奶油奶酪

['skræmb(ə)ld] [egz] ['tʃedə(r)]
SCRAMBLED **EGGS** **CHEDDAR**
打乱 鸡蛋 切达干酪

切达干酪炒蛋

['kɒtɪdʒ] ['skræmb(ə)ld] [egz]
COTTAGE **SCRAMBLED** **EGGS**
小屋 打乱 鸡蛋

乡村风味炒鸡蛋

['devəld] [egz] [ɔ:l] [eg] ['dɪʃɪz]
DEVILED **EGGS** **ALL** **EGG** **DISHES**
魔鬼 鸡蛋 全部 蛋 菜肴

魔鬼蛋 所有鸡蛋料理

['ɒmlət] [ɔ:ks] [faɪn] ['hɜ:rbz] [ʃɜ:d] [egz]
OMELETTE **AUX** **FINE** **HERBES** **SHIRRED** **EGGS**
煎蛋卷 辅助 美好的 草药 褶皱 鸡蛋

香草煎蛋卷

['kɒtɪdʒ] [tʃi:z]
COTTAGE **CHEESE**
小屋 奶酪

干酪

[mi:ts] [læm]
MEATS **LAMB**
肉类 羊肉

羊肉

[vi:l] [ræ'gu:; 'rægu:]
VEAL **RAGOUT**
小牛肉 炖菜

小牛肉烩菜

[bi:f] [stju:]
BEEF **STEW**
牛肉 炖

炖牛肉

[hæm] [ləʊf] [vi:l] [stju:z]
HAM **LOAF** **VEAL** **STEWS**
火腿 面包 小牛肉 炖菜

火腿肉饼炖小牛肉

[pɔ:k]
PORK
猪肉

猪肉

['sɒsɪdʒ] [pɔ:k]
SAUSAGE **PORK**
香肠 猪肉

猪肉香肠

[vi:l] [vi:l]
VEAL **VEAL**
小牛肉 小牛肉

小牛肉

['swi:tbredz]
SWEETBREADS
甜面包

甜面包

['jɔ:rkʃər] ['pʊdɪŋ] ['mʌtn]
YORKSHIRE **PUDDING** **MUTTON**
约克郡 布丁 羊肉

约克郡布丁羊肉

[mi:t] [ləʊf]
MEAT **LOAF**
肉 面包

肉饼

[vi:l]
VEAL
小牛肉

小牛肉

['pəʊltri] [ænd; ənd] [geɪm] ['pɑ:trɪdʒ]
POULTRY **AND** **GAME** **PARTRIDGE**
家禽 和 游戏 鹧鸪

家禽和野味鹧鸪

['keɪpɒn; 'keɪpən]
CAPON
阉鸡

卡蓬

[dʌk]
DUCK
鸭子

鸭子

['ræbɪt] ['tʃɪkɪn]
RABBIT **CHICKEN**
兔子 鸡

兔子鸡

['ræbɪt] [guːs]
RABBIT **GOOSE**
兔子 鹅

兔鹅

['tɜːki]
TURKEY
火鸡

火鸡

['ræbɪt]
RABBIT
兔子

兔子

['stʌfɪŋ] ['tʃɪkɪn]
STUFFINGS **CHICKEN**
馅料 鸡

鸡肉馅

['stʌfɪŋ] ['tʃɪkɪn]
STUFFINGS **CHICKEN**
馅料 鸡

鸡肉馅

[skwɒb]
SQUAB
乳鸽

乳鸽

[dʌk] ['stʌfɪŋ]
DUCK **STUFFINGS**
鸭子 馅料

鸭肉馅料

['venɪsn; 'venɪzn]
VENISON
鹿肉

鹿肉

['frɪkəsiː]
FRICASSEE
炖菜

法式炖菜

['feznt]
PHEASANT
野鸡

野鸡

['vedʒtəb(ə)lz] ['piːz]
VEGETABLES **PEAS**
蔬菜 豌豆

蔬菜 豌豆

['spɪnɪtʃ]
SPINACH
菠菜

菠菜

[frentʃ] [fraɪd] [pə'teɪtəʊz] [rɪ'zɒtəʊ]
FRENCH **FRIED** **POTATOES** **RISOTTO**
法语 油煎 土豆 意大利烩饭

法式炸土豆烩饭

['spæniʃ] [raɪs]
SPANISH **RICE**
西班牙语 米

西班牙米饭

[raɪs] ['liːmə] [biːnz]
RICE **LIMA** **BEANS**
米 利马 豆子

大米 利马豆

['egplɑːnt]
EGGPLANT
茄子

茄子

['ʌnjənz]
ONIONS
洋葱

洋葱

[tə'mɑːtəʊz] [biːnz]
TOMATOES **BEANS**
西红柿 豆子

西红柿 豆子

[raɪs]
RICE
米

米

['lentəlz]
LENTILS
扁豆

扁豆

['saʊəkraʊt] ['sælsəfi]
SAUERKRAUT **SALSIFY**
酸菜 婆罗门参

酸菜 盐酸

['seləri] [ruːt]
CELERY **ROOT**
芹菜 根

芹菜根

['mʌʃrʊmz]
MUSHROOMS
蘑菇

蘑菇

[beɪkt] [pəˈteɪtəʊz] [ˈʌnjənz]
BAKED **POTATOES** **ONIONS**
烘焙 土豆 洋葱

烤土豆和洋葱

[ˈkærəts]
CARROTS
胡萝卜

胡萝卜

[biːts]
BEETS
甜菜

甜菜

[ˈsælədz] [fruːt] [siː] [fuːd]
SALADS **FRUIT** **SEA** **FOOD**
沙拉 水果 海 食物

沙拉 水果 海鲜

[ˈtʃɪkɪn] [mɪkst] [griːn]
CHICKEN **MIXED** **GREEN**
鸡 混合 绿色的

鸡肉混合蔬菜

[strɪŋ] [biːn]
STRING **BEAN**
细绳 豆

四季豆

[pəˈteɪtəʊ] [mɪkst] [griːn]
POTATO **MIXED** **GREEN**
土豆 混合 绿色的

土豆混合蔬菜

[ˈtʃɪkɪn]
CHICKEN
鸡

鸡

[fruːt]
FRUIT
水果

水果

[siː] [fuːd] [biːts]
SEA **FOOD** **BEETS**
海 食物 甜菜

海甜菜

[təˈmɑːtəʊ]
TOMATO
番茄

番茄

[ˈæspɪk]
ASPICS
肉冻

ASPICS

[ˈsɔːsɪz] [kriːm] [sɔːs]
SAUCES **CREAM** **SAUCE**
酱汁 奶油 酱

奶油酱

['bɑ:bɪkju:]
BARBECUE
烧烤

烧烤

[tə'mɑ:təʊ] [fɪʃ] [sɔ:s] ['hɔ:srædɪʃ]
TOMATO **FISH** **SAUCE** **HORSERADISH**
番茄 鱼 酱 辣根

番茄鱼露辣根

[fɪʃ] ['sɔ:sɪz] [beɪər'neɪz]
FISH **SAUCES** **BEARNAISE**
鱼 酱汁 贝亚恩斯

鱼露贝亚恩酱

[tɑ:'tɑ:(r)]
TARTARE
鞑靼牛肉

鞑靼牛肉

['vɜ:rti]
VERTE
顶点

维特

['mʌstəd] ['kri:əʊl]
MUSTARD **CREOLE**
芥末 克里奥尔语

芥末克里奥尔

[ɛsp'ægnəʊl]
ESPAGNOLE
西班牙人

西班牙小酒

[hɜ:b] ['bukeiz]
HERB **BOUQUETS**
草本植物 花束

香草花束

[dɪ'zɜ:ts] [ænd; ənd] ['bevərɪdʒ] [fru:t] ['kɒmpɒt]
DESSERTS **AND** **BEVERAGES** **FRUIT** **COMPOTE**
甜点 和 饮料 水果 果酱

甜点和饮料 水果拼盘

['dʒeli]
JELLY
果冻

果冻

[dʒɪn] [pʌntʃ] [keɪk]
GIN **PUNCH** **CAKE**
杜松子酒 冲床 蛋糕

金酒潘趣蛋糕

[bʌnz]
BUNS
面包

面包卷

['frɒstɪŋ] [seɪdʒ] [ti:] [stju:d] PEARS18
FROSTINGS **SAGE** **TEA** **STEWED** **PEARS18**
糖霜 圣人 茶 炖 PEARS18

糖霜鼠尾草茶炖梨18

-

Braciuolini

-

布拉丘利尼

([sɪks] [sˈɜːvɪŋz])
(6 Servings)
(6 份量)

（6人份）

[ə; eɪ] [ˈklæsɪk] [ɪˈtæliən] [dɪʃ] .
A classic Italian dish .
一个 经典的 意大利语 盘子 .

一道经典的意大利菜。

[sɜːv] [ˌaɪ ˈtiː] [wɪð] [spəˈgeti] [tɒst] [ɪn] [ˈbʌtə(r)] , [spaɪs] [ˈaɪləndz] [ˈʃredɪd] [ˈpɑːsli] , [ænd; ənd]
Serve it with spaghetti tossed in butter , SPICE ISLANDS Shredded Parsley , and
服务 它 和 意大利细面条 抛掷 在 黄油 , 香料 岛屿 碎 香菜 , 和
[ˈgreɪtɪd] [ˈpɑːməzæn; ˌpɑːməˈzæn] [tʃiːz] .
grated Parmesan cheese .
磨碎的 帕尔马干酪 奶酪 .

佐以拌有黄油、香料岛香芹碎和磨碎的帕玛森奶酪的意大利面。

1½ [paʊndz] [raʊnd] [steɪk] , [kʌt] ¼ [ɪntʃ] [θɪk]
1½ pounds round steak , cut ¼ inch thick
1½ 磅 圆形的 牛排 , 切 ¼ 英寸 厚的

1.5磅重的圆形牛排，切成¼英寸厚的块。

½ [ˈtiːspuːn] [spaɪs] [ˈaɪləndz] [ˌem iː ˈaɪ] [jen] [ˈsiːzənɪŋ] [ˈpaʊdə(r)]
½ teaspoon SPICE ISLANDS MEI YEN Seasoning Powder
½ 茶匙 香料 岛屿 MEI 日元 调料 粉末

½茶匙香料岛梅燕调味粉

¼ [ˈtiːspuːn] [spaɪs] [ˈaɪləndz] [faɪn] [greɪnd] [ˈdʒɑːvə] [blæk] [ˈpepə(r)]
¼ teaspoon SPICE ISLANDS Fine Grind Java Black Pepper
¼ 茶匙 香料 岛屿 美好的 研磨 Java 黑色的 胡椒

¼ 茶匙 SPICE ISLANDS 细磨爪哇黑胡椒

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
1 teaspoon salt
1 茶匙 盐

1茶匙盐

[sɪks] [ˈtiːspuːn] [spaɪs] [ˈaɪləndz] [ˈɪnstənt] [mɪnst] [ˈʌnjənz]
6 teaspoons SPICE ISLANDS Instant Minced Onions
6 茶匙 香料 岛屿 立即的 剁碎 洋葱

6茶匙香料岛牌速溶洋葱碎

½ [ˈtiːspuːn] [spaɪs] [ˈaɪləndz] [ˈgɑːlɪk] [tʃɪps]
½ teaspoon SPICE ISLANDS Garlic Chips
½ 茶匙 香料 岛屿 蒜 薯片

½ 茶匙香料岛蒜片

[ˌtuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈbʌtə(r)]
2 tablespoons butter
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

[wʌn] [kʌp] [ˈwɔːtə(r)]
1 cup water
1 杯子 水

杯水

½ [kʌp] [draɪ] [waɪt] [waɪn]
½ cup dry white wine
½ 杯子 干燥 白色的 葡萄酒

半杯干白葡萄酒

¼ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [buˈkeɪ] [gɑːˈniː] [fɔː(r); fə(r)] [biːf]
¼ teaspoon SPICE ISLANDS BOUQUET GARNI for Beef
¼ 茶匙 香料 岛屿 花束 加尼 为了 牛肉

¼ 茶匙 SPICE ISLANDS BOUQUET GARNI 牛肉

[kʌt] [steɪk] ['ɪntuː] [sɪks] ['piːsɪz] .
Cut steak into 6 pieces .
切 牛排 进入 6 件 .

将牛排切成6块。

[kəm'baɪn] [ˌem iː 'aɪ] [jen] , ['pepə(r)] , [ænd; ənd] [sɔːlt] .
Combine Mei Yen , Pepper , and salt .
结合 梅 日元 , 胡椒 , 和 盐 .

将梅燕、胡椒粉和盐混合。

['sprɪŋk(ə)l] ['ɒntə] ['piːsɪz] [ɒv; əv] [steɪk] .
Sprinkle onto pieces of steak .
撒 到 件 的 牛排 .

撒在牛排块上。

['sprɪŋk(ə)l] [iːtʃ] [piːs] [ɒv; əv] [steɪk] [wɪð] [wʌn] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] ['ɪnstənt] [mɪnst] ['ʌnjənz] ;
Sprinkle each piece of steak with 1 teaspoon of Instant Minced Onions ;
撒 每个 片 的 牛排 和 1 茶匙 的 立即的 剁碎 洋葱 ;

在每块牛排上撒上 1 茶匙即食洋葱碎;

[dɪ'vaɪd] ['gɑːlɪk] [tʃɪps] ['iːvnli] [ænd; ənd] ['sprɪŋk(ə)l] ['ɒntə] [iːtʃ] [piːs] [ɒv; əv] [steɪk] .
divide Garlic Chips evenly and sprinkle onto each piece of steak .
划分 蒜 薯片 均匀地 和 撒 到 每个 片 的 牛排 .

将蒜片均匀地分装，撒在每块牛排上。

[rəʊl] ['taɪtli] [ænd; ənd] [taɪ] [wɪð] [strɪŋ] .
Roll tightly and tie with string .
卷 紧紧 和 领带 和 细绳 .

卷紧后用绳子系好。

[braʊn] [rəʊlz] [ɪn] ['bʌtə(r)] [ɪn] ['hevi] ['fraɪɪŋ] [pæn] .
Brown rolls in butter in heavy frying pan .
棕色的 卷 在 黄油 在 重的 煎炸 平底锅 .

用厚底煎锅，以黄油煎至金黄。

[ˌeɪ diː 'diː] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [waɪn] .
Add water and wine .
添加 水 和 葡萄酒 .

加入水和酒。

[krʌʃ] [buˈkeɪ] [gɑːˈniː] [ænd; ənd] ['sprɪŋk(ə)l] ['əʊvə(r)] [rəʊlz] .
Crush Bouquet Garni and sprinkle over rolls .
压碎 花束 加尼 和 撒 超过 卷 .

将香料束捣碎，撒在面包卷上。

['kʌvə(r)] ['taɪtli] [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] [rəʊlz] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] [ɔː(r)] [ʌn'tɪl] ['tendə(r)] .
Cover tightly and simmer rolls 30 to 40 minutes or until tender .
覆盖 紧紧 和 煨 卷 - 到 - 分钟 或者 直到 投标 .

盖紧锅盖，小火慢炖 30 至 40 分钟，或直至面包卷变软。

[ɪf] [dɪ'zaɪəd] ,
If desired ,
如果 想要的 ,

如果需要的话，

['θɪkən] [sɔːs] [wɪð] [wʌn] ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] ['ærəʊruːt] [mɪkst] [wɪð] [ˌtuː'tuː][ɔː(r)][θriː]
thicken **sauce** **with** **1** **teaspoon** **SPICE** **ISLANDS** **Arrowroot** **mixed** **with** **2** **or** **3**
加厚 酱 和 1 茶匙 香料 岛屿 葛 混合 和 2 或者 3
['teɪbəlˌspuːnz] [kəʊld]['wɔːtə(r)] .
tablespoons **cold** **water** **.**
汤匙 寒冷的 水 .

用 1 茶匙 SPICE ISLANDS 葛根粉与 2 或 3 汤匙冷水混合，使酱汁变稠。

[spaɪs] ['aɪləndz] [buˈkeɪ] [gɑːˈniː] [fɔː(r); fə(r)] [suːps] [ænd; ənd] [spaɪs] ['aɪləndz] [buˈkeɪ] [gɑːˈniː]
SPICE **ISLANDS** **BOUQUET** **GARNI** **for** **Soups** **and** **SPICE** **ISLANDS** **BOUQUET** **GARNI**
香料 岛屿 花束 加尼 为了 汤 和 香料 岛屿 花束 加尼
[fɔː(r); fə(r)] [biːf] [ɑː(r); ə(r)][suːˈpɜːb] ['siːznɪŋz] [fɔː(r); fə(r)] ['hɑːti] [biːf] ['dɪʃɪz] [ænd; ənd] ['sætɪsfaɪɪŋ]
for **Beef** **are** **superb** **seasonings** **for** **hearty** **beef** **dishes** **and** **satisfying**
为了 牛肉 是 高超 调味料 为了 爽朗 牛肉 菜肴 和 令人满意
[suːps] .
soups **.**
汤 .

香料群岛汤料花束和香料群岛牛肉花束是制作丰盛牛肉菜肴和美味汤品的绝佳调味料。

[iːtʃ] [ɪz][ə; eɪ] ['pɜːfɪkt] [blend] [ɒv; əv][ðə; ðɪ] “ [dʒʌst] [raɪt] ” [hɜːbs] [dɪˈzaɪnd] [tuː; tə] [ɪnˈhɑːns] [ænd; ənd]
Each **is** **a** **perfect** **blend** **of** **the** **“** **just** **right** **”** **herbs** **designed** **to** **enhance** **and**
每个 是 一个 完美的 混合 的 这 “ 只是 正确的 ” 草药 设计 到 提高 和
['kɒmplɪmənt] [ðə; ðɪ] [fuːdz] [ɪn] [wɪtʃ] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [juːst] . -
compliment **the** **foods** **in** **which** **they** **are** **used** **.** **19**
赞扬 这 食物 在 哪个 他们 是 用过的 . -

每一种都是精选草药的完美配比，旨在提升和衬托所用食物的风味。19

['spiːdi] [mɪkst] [biːn] [pɒt]
Speedy **Mixed** **Bean** **Pot**
迅速 混合 豆 锅

快速混合豆罐

([eit] [sˈɜːvɪŋz])
(**8** **Servings** **)**
(8 份量)

（8人份）

[fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] ['kwɪkli] - [meɪd] ['hɑːti] ['kæsərəʊl] , [juːz] [wɒt'evə(r)] [kænd] [biːnz] [juː; jʊ][hæv; həv][ɒn]
For **this** **quickly** **-** **made** **hearty** **casserole** **,** **use** **whatever** **canned** **beans** **you** **have** **on**
为了 这 迅速地 - 制成 爽朗 沙锅 , 使用 任何 罐装 豆子 你 有 在
[ðə; ðɪ] [ʃelf] — [beɪkt] [biːnz] ,
the **shelf** **—** **baked** **beans** **,**
这 架子 — 烘焙 豆子 ,

做这道快手又美味的砂锅菜，可以用家里现有的任何罐装豆子——烤豆、

[pɔːk] [ænd; ənd] [biːnz] , [gɑːˈbænzəuz] , ['laɪməz] , ['pɪntəʊz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
pork **and** **beans** **,** **garbanzos** **,** **limas** **,** **pintos** **,** **etc** **.**
猪肉 和 豆子 , 鹰嘴豆 , 利马斯 , 斑豆 , ETC .

猪肉和豆子、鹰嘴豆、利马豆、斑豆等等。

[meɪd] [frɒm; frəm][ˌvedʒə'teərɪən] - [taɪp] [biːnz] , [juː; jʊ][kæn; kən][hæv; həv][ə; eɪ] [kəmˈpliːtli] ['miːtlɪs]
Made **from** **vegetarian** **-** **type** **beans** **,** **you** **can** **have** **a** **completely** **meatless**
制成 从 素食 - 类型 豆子 , 你 能 有 一个 完全地 无肉
[meɪn] [dɪʃ] [wɪð] [ə; eɪ] [gʊd] ['sməʊki]['fleɪvə(r)] .
main **dish** **with** **a** **good** **smoky** **flavor** **.**
主要的 盘子 和 一个 好的 烟 味道 .

用素食豆类制成，您可以享用一道完全不含肉、带有浓郁烟熏风味的主菜。

[θriː][wʌn] - [paʊnd] [kænz] [biːnz] [sʌtʃ] [æz; əz][ˌvedʒə'teəriən] [beɪkt] [biːnz] , ['laɪməz] , ['pɪntəʊz] , ['kɪdni]

3	**one**	**-**	**pound**	**cans**	**beans**	**such**	**as**	**vegetarian**	**baked**	**beans**	**,**	**limas**	**,**	**pintos**	**,**	**kidney**
3	一	-	磅	罐头	豆子	这样的	作为	素食	烘焙	豆子	,	利马斯	,	斑豆	,	肾

[biːnz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

beans	**,**	**etc**	**.**
豆子	,	ETC	.

3 罐一磅装的豆类，例如素食烤豆、利马豆、斑豆、芸豆等。

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [spaɪs] ['aɪləndz]

2	**tablespoons**	**SPICE**	**ISLANDS**
2	汤匙	香料	岛屿

2汤匙香料岛

['ɪnstənt] [mɪnst] ['ʌnjənz] [səʊkt] [ɪn][ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['wɔːtə(r)]

Instant	**Minced**	**Onions**	**soaked**	**in**	**2**	**tablespoons**	**water**
立即的	剁碎	洋葱	浸泡过	在	2	汤匙	水

将速溶洋葱碎用2汤匙水浸泡。

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['sæləd][ɔɪl]

2	**tablespoons**	**salad**	**oil**
2	汤匙	沙拉	油

2汤匙沙拉油

¼ [kʌp] ['tʃɪli] [sɔːs]

¼	**cup**	**chili**	**sauce**
¼	杯子	辣椒	酱

¼ 杯辣椒酱

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [mə'læsɪz]

2	**tablespoons**	**molasses**
2	汤匙	糖蜜

2汤匙糖蜜

¼ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [hɒt] ['mʌstəd]

¼	**teaspoon**	**SPICE**	**ISLANDS**	**Hot**	**Mustard**
¼	茶匙	香料	岛屿	热的	芥末

¼ 茶匙香料岛辣芥末酱

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [əʊld] ['hɪkəri] [sməʊkt] [sɔːlt]

2	**teaspoons**	**SPICE**	**ISLANDS**	**OLD**	**HICKORY**	**Smoked**	**Salt**
2	茶匙	香料	岛屿	老的	山胡桃木	熏制	盐

2茶匙香料岛老山核桃烟熏盐

['empti] [biːnz] ['ɪntuː][ˌtuː'tuː] - [kwɔːt] ['kæsərəʊl] .

Empty	**beans**	**into**	**2**	**-**	**quart**	**casserole**	**.**
空的	豆子	进入	2	-	夸脱	沙锅	.

将豆子倒入2夸脱的砂锅中。

[kʊk] ['ʌnjənz] [ɪn][ɔɪl] [ʌn'tɪl]['tendə(r)][bʌt; bət][nɒt] [braʊn] .

Cook	**Onions**	**in**	**oil**	**until**	**tender**	**but**	**not**	**brown**	**.**
厨师	洋葱	在	油	直到	投标	但	不是	棕色的	.

将洋葱用油炒至软嫩但不要炒至焦黄。

[stɜː(r)]['ɪntuː] [biːnz] [ə'lɒŋ] [wɪð] ['tʃɪli] [sɔːs] , [mə'læsɪz] , ['mʌstəd] [ænd; ənd][əʊld] ['hɪkəri] [sɔːlt] .

Stir	**into**	**beans**	**along**	**with**	**chili**	**sauce**	**,**	**molasses**	**,**	**Mustard**	**and**	**Old**	**Hickory**	**Salt**	**.**
搅拌	进入	豆子	沿着	和	辣椒	酱	,	糖蜜	,	芥末	和	老的	山核桃	盐	.

将辣椒酱、糖蜜、芥末和老山核桃盐一起拌入豆子中。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] 350°F . ['ʌv(ə)n][fɔː(r); fə(r)] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .

Bake	**in**	**a**	**350°F**	**.**	**oven**	**for**	**40**	**to**	**50**	**minutes**	**.**
烤	在	一个	350°F	.	烤箱	为了	-	到	-	分钟	.

在 350°F 的烤箱中烘烤 40 至 50 分钟。

[biːf] ['strɒgənɒf]
Beef Stroganoff
牛肉 斯特罗加诺夫

俄式牛肉丝

([sɪks] [sˈɜːvɪŋz])
(6 Servings)
(6 份量)

（6人份）

1½ [tuː; tə][ˌtuːˈtuː] [paʊndz] ['sɜːlɔɪn] [steɪk]
1½ to 2 pounds sirloin steak
1½ 到 2 磅 西冷牛排 牛排

1.5 至 2 磅西冷牛排

[wʌn] ['teɪblspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] ['ærəʊruːt]
1 tablespoon SPICE ISLANDS Arrowroot
1 汤匙 香料 岛屿 葛

1汤匙香料岛牌葛根粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 teaspoon salt
1 茶匙 盐

1茶匙盐

¼ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [faɪn] [graɪnd]['dʒɑːvə] [blæk] ['pepə(r)]
¼ teaspoon SPICE ISLANDS Fine Grind Java Black Pepper
¼ 茶匙 香料 岛屿 美好的 研磨 Java 黑色的 胡椒

¼ 茶匙 SPICE ISLANDS 细磨爪哇黑胡椒

¼ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] ['gɑːlɪk]['paʊdə(r)]
¼ teaspoon SPICE ISLANDS Garlic Powder
¼ 茶匙 香料 岛屿 蒜 粉末

¼茶匙香料岛大蒜粉

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)]
4 tablespoons butter
4 汤匙 黄油

4汤匙黄油

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [spaɪs] ['aɪləndz]
3 tablespoons SPICE ISLANDS
3 汤匙 香料 岛屿

3汤匙香料岛

['ɪnstənt] [mɪnst] ['ʌnjənz] [səʊkt] [ɪn][θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['wɔːtə(r)]
Instant Minced Onions soaked in 3 tablespoons water
立即的 剁碎 洋葱 浸泡过 在 3 汤匙 水

将速溶洋葱碎用3汤匙水浸泡。

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [spaɪs] ['aɪləndz] ['paʊdəd] ['mʌʃrʊmz]
2 tablespoons SPICE ISLANDS Powdered Mushrooms
2 汤匙 香料 岛屿 粉末状 蘑菇

2汤匙香料岛牌蘑菇粉

1½ ['teɪbəlˌspuːnz] [spaɪs] ['aɪləndz]
1½ tablespoons SPICE ISLANDS
1½ 汤匙 香料 岛屿

1½ 汤匙香料岛

['tʃɪkɪn] ['siːz(ə)nd] [stɒk] [beɪs] [dɪ'zɒlvd] [ɪn][ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['wɔːtə(r)]
Chicken Seasoned Stock Base dissolved in 2 cups water
鸡 经验丰富的 库存 根据 溶解 在 2 杯子 水

将鸡肉调味高汤底料溶于2杯水中

¼ [kʌp][draɪ] [waɪt] [waɪn]
¼ cup dry white wine
¼ 杯子 干燥 白色的 葡萄酒

¼ 杯干白葡萄酒

¼ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [spaɪs] [pə,riːziː'en]
¼ teaspoon SPICE ISLANDS SPICE PARISIENNE
¼ 茶匙 香料 岛屿 香料 巴黎人

¼ 茶匙 SPICE ISLANDS SPICE PARISIENNE

[wʌn][kʌp]['saʊə(r)] [kriːm]
1 cup sour cream
1 杯子 酸的 奶油

1 杯酸奶油

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃeri]
2 tablespoons sherry
2 汤匙 雪利酒

2汤匙雪利酒

[kʌt] [miːt] [ɪn][wʌn] - [ɪntʃ] [kjuːbz] .
Cut meat in 1 - inch cubes .
切 肉 在 1 - 英寸 立方体 .

将肉切成 1 英寸的立方体。

[kəm'baɪn] ['ærəʊruːt] , [sɔːlt] , ['pepə(r)] , [ænd; ənd]['gɑːlɪk]['paʊdə(r)] .
Combine Arrowroot , salt , Pepper , and Garlic Powder .
结合 葛 , 盐 , 胡椒 , 和 蒜 粉末 .

将葛粉、盐、胡椒粉和蒜粉混合。

[rəʊl] [miːt] [ɪn] ['ærəʊruːt] ['mɪkstʃə(r)] ; [braʊn] [ɪn]['bʌtə(r)] .
Roll meat in Arrowroot mixture ; brown in butter .
卷 肉 在 葛 混合物 ; 棕色的 在 黄油 .

肉裹上葛粉混合物；用黄油煎至金黄。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʌnjənz] [ænd; ənd] ['mʌʃrʊmz] , [mɪks] ['θʌrəli] .
Add Onions and Mushrooms , mix thoroughly .
添加 洋葱 和 蘑菇 , 混合 彻底 .

加入洋葱和蘑菇，充分搅拌。

[pɔː(r)][ɪn] ['tʃɪkɪn] ['siːz(ə)nd] [stɒk] [beɪs] [ænd; ənd] [waɪt] [waɪn] .
Pour in Chicken Seasoned Stock Base and white wine .
倒 在 鸡 经验丰富的 库存 根据 和 白色的 葡萄酒 .

倒入鸡肉调味高汤底料和白葡萄酒。

['siːz(ə)n] [wɪð] [spaɪs] [pə,riːziː'en] .
Season with Spice Parisienne .
季节 和 香料 巴黎人 .

用巴黎香料调味。

['kʌvə(r)][ænd; ənd] ['sɪmə(r)] [wʌn]['aʊə(r)][ɔː(r)][ʌn'tɪl] [miːt] [ɪz] ['veri] ['tendə(r)] .
Cover and simmer 1 hour or until meat is very tender .
覆盖 和 煨 1 小时 或者 直到 肉 是 非常 投标 .

盖上盖子，小火慢炖 1 小时或直至肉非常软烂。

[stɜː(r)] [ə'keɪʒnəli] .
Stir occasionally .
搅拌 偶尔 .

偶尔搅拌一下。

[dʒʌst][bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] [stɜː(r)][ɪn]['saʊə(r)] [kriːm] [ænd; ənd] ['ʃeri] . -
Just before serving stir in sour cream and sherry . 20
只是 前 服务 搅拌 在 酸的 奶油 和 雪利酒 . -

上菜前拌入酸奶油和雪利酒。20

[læm] ['kʌri]
Lamb **Curry**
羊肉 咖喱

羊肉咖喱

([fɔːr] [sˈɜːvɪŋz])
(4 Servings)
(4 份量)

（4人份）

[ðɪs] [læm] ['kʌri] [ɪz]['riːəl] ['pɑːti] [feə(r)] .
This Lamb Curry is real party fare .
这 羊肉 咖喱 是 真实的 派对 票价 .

这道羊肉咖喱绝对是派对上的热门菜肴。

[sɜːv] [wɪð] [stiːmd] [raɪs][ænd; ənd][ə; eɪ][vəˈraɪəti][ɒv; əv] ['kɒndɪmənts] [sʌtʃ] [æz; əz] ['tʃʌtni] , [tʃɒpt]
Serve with steamed rice and a variety of condiments such as chutney , chopped
服务 和 蒸 米 和 一个 种类 的 调味品 这样的 作为 酸辣酱 , 切碎
[ɔː(r)] [sɪvd] [hɑːd] - [kʊkt] [egz] ,
or sieved hard - cooked eggs ,
或者 过筛 难的 - 煮熟 鸡蛋 ,

佐以蒸米饭和各种调味品，如酸辣酱、切碎或过筛的煮鸡蛋等。

[tʃɒpt] ['piːnʌts] , ['reɪzɪnz] , [fleɪkt] ['kəʊkənʌt] , [slaɪst] [bəˈnɑːnəz] , ['paɪnæp(ə)l] [tʃʌŋks] , [tʃɒpt]
chopped peanuts , raisins , flaked coconut , sliced bananas , pineapple chunks , chopped
切碎 花生 , 葡萄干 , 片状的 椰子 , 切片 香蕉 , 菠萝 块 , 切碎
[krɪsp]['beɪkən] ,
crisp bacon ,
脆 熏肉 ,

花生碎、葡萄干、椰丝、香蕉片、菠萝块、脆培根碎

[tʃɒpt] [griːn] ['ʌnjənz] [ænd; ənd] [slaɪst] [təˈmɑːtəʊz] .
chopped green onions and sliced tomatoes .
切碎 绿色的 洋葱 和 切片 西红柿 .

切碎的葱和切片的西红柿。

[wʌn] [freʃ] ['kəʊkənʌt]
1 fresh coconut
1 新鲜的 椰子

1个新鲜椰子

1½ [tuː; tə][ˌtuːˈtuː] [paʊndz] [læm] ['ʃəʊldə(r)] , [kʌt] [ɪn][wʌn] - [ɪntʃ] [kjuːbz]
1½ to 2 pounds lamb shoulder , cut in 1 - inch cubes
1½ 到 2 磅 羊肉 肩膀 , 切 在 1 - 英寸 立方体

1.5至2磅羊肩肉，切成1英寸的方块

2½ [kʌps] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)]
2½ cups boiling water
2½ 杯子 沸腾 水

2.5 杯沸水

[wʌn] ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [ˌem iː 'aɪ] [jen] ['siːzənɪŋ] ['paʊdə(r)]
1 teaspoon SPICE ISLANDS MEI YEN Seasoning Powder
1 茶匙 香料 岛屿 MEI 日元 调料 粉末

1茶匙香料岛梅燕调味粉

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
2 teaspoons salt
2 茶匙 盐

2茶匙盐

[wʌn] ['teɪblspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] ['kʌri] ['paʊdə(r)]

1	tablespoon	SPICE	ISLANDS	Curry	Powder
1	汤匙	香料	岛屿	咖喱	粉末

1汤匙香料岛咖喱粉

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [spaɪs] ['aɪləndz] ['ɪnstənt] [mɪnst] ['ʌnjənz]

2	tablespoons	SPICE	ISLANDS	Instant	Minced	Onions
2	汤匙	香料	岛屿	立即的	剁碎	洋葱

2汤匙香料岛牌速溶洋葱碎

½ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] ['gɑːlɪk] ['paʊdə(r)]

½	teaspoon	SPICE	ISLANDS	Garlic	Powder
½	茶匙	香料	岛屿	蒜	粉末

½ 茶匙香料岛大蒜粉

¼ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] ['rəʊzməri]

¼	teaspoon	SPICE	ISLANDS	Rosemary
¼	茶匙	香料	岛屿	迷迭香

¼茶匙香料岛迷迭香

[wʌn] ['miːdiəm] - [saɪz] [tɑːt] ['æp(ə)l] , [piːld] [ænd; ənd] [daɪst]

1	medium	-	size	tart	apple	,	peeled	and	diced
1	中等的	-	尺寸	酸	苹果	,	去皮	和	切丁

1个中等大小的酸苹果，去皮切丁

[wʌn] ['miːdiəm] - [saɪz] [təˈmɑːtəʊ] , [piːld] [ænd; ənd] [daɪst]

1	medium	-	size	tomato	,	peeled	and	diced
1	中等的	-	尺寸	番茄	,	去皮	和	切丁

1个中等大小的番茄，去皮切丁

[wʌn] ['teɪblspuːn] [tʃɒpt] [spaɪs] ['aɪləndz] ['krɪstəlaɪzd] ['dʒɪndʒə(r)]

1	tablespoon	chopped	SPICE	ISLANDS	Crystallized	Ginger
1	汤匙	切碎	香料	岛屿	结晶	姜

汤匙切碎的香料岛糖渍姜

¼ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] ['lemən] [piːl]

¼	teaspoon	SPICE	ISLANDS	Lemon	Peel
¼	茶匙	香料	岛屿	柠檬	果皮

¼ 茶匙香料岛柠檬皮

[wʌn] [kʌp] [slaɪst] ['seləri]

1	cup	sliced	celery
1	杯子	切片	芹菜

杯切片芹菜

½ [kʌp] [ɪˈvæpəreɪtɪd] [mɪlk]

½	cup	evaporated	milk
½	杯子	蒸发	牛奶

半杯淡奶

[wʌn] ['teɪblspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] ['ærəʊruːt] , [mɪkst] [ɪn] [wʌn] ['teɪblspuːn] [kəʊld] ['wɔːtə(r)]

1	tablespoon	SPICE	ISLANDS	Arrowroot	,	mixed	in	1	tablespoon	cold	water
1	汤匙	香料	岛屿	葛	,	混合	在	1	汤匙	寒冷的	水

1汤匙香料岛牌葛根粉，溶于1汤匙冷水中

[breɪk] ['kəʊkənʌt] [ænd; ənd] [seɪv] ['eni] ['lɪkwɪd] ; [greɪt] ['kəʊkənʌt] [miːt] ;

Break	coconut	and	save	any	liquid	;	grate	coconut	meat	;
休息	椰子	和	节省	任何	液体	;	格特	椰子	肉	;

椰子敲开，保留椰汁；将椰肉磨碎；

[pɔː(r)][ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)][ˈəʊvə(r)][ˈgreɪtɪd][ˈkəʊkənʌt][ænd; ənd][let][stænd][fɔː(r); fə(r)][wʌn][ˈaʊə(r)]

pour	2	cups	boiling	water	over	grated	coconut	and	let	stand	for	one	hour
倒	2	杯子	沸腾	水	超过	磨碎的	椰子	和	让	站立	为了	一	小时

，

，

，

将2杯沸水倒入椰蓉中，浸泡1小时。

[ðen] [streɪn] [ˈlɪkwɪd] [θruː] [ə; eɪ] [ˈdʌb(ə)l] [ˈθɪknəs] [tʃiːz] [klɒθ] ([skwiːz] [ˈkəʊkənʌt][tuː; tə]

then	strain	liquid	through	a	double	thickness	cheese	cloth	(	squeeze	coconut	to
然后	拉紧	液体	通过	一个	双倍的	厚度	奶酪	布	(	挤	椰子	到

[ˈekstrækt; ɪkˈstrækt][ɔːl][ˈpɒsəb(ə)l][ˈlɪkwɪd]) .

extract	all	possible	liquid	)	.
提炼	全部	可能的	液体	)	.

然后用双层纱布过滤液体（挤压椰子以提取所有可能的液体）。

[tuː; tə] [streɪnd] [ˈlɪkwɪd][ˌeɪ diː ˈdiː][ˈlɪkwɪd][frɒm; frəm][ˈkəʊkənʌt] , [ɪf] [ˈeni] .

To	strained	liquid	add	liquid	from	coconut	,	if	any	.
到	紧张	液体	添加	液体	从	椰子	, 如果		任何	.

如果有椰汁，请将其加入过滤后的液体中。

[trɪm] [ɪkˈses] [fæt][frɒm; frəm] [miːt] .

Trim	excess	fat	from	meat	.
修剪	过量的	胖的	从	肉	.

去除肉上多余的脂肪。

[ˈrendə(r)][ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv][fæt][ɪn][ə; eɪ] [ˈhevi] [ˈket(ə)l][ɔː(r)] [dʌtʃ] [ˈʌv(ə)n] .

Render	a	piece	of	fat	in	a	heavy	kettle	or	Dutch	oven	.
使成为	一个	片	的	胖的	在	一个	重的	壶	或者	荷兰语	烤箱	.

用厚底锅或荷兰烤锅将一块脂肪煎出油脂。

[braʊn] [kjuːbd] [miːt] [ɪn] [ˈmeltɪd] [fæt][ænd; ənd][ˈsiːz(ə)n] [wɪð] [ˌem iː ˈaɪ][jen] , [sɔːlt][ænd; ənd] [ˈkʌri]

Brown	cubed	meat	in	melted	fat	and	season	with	Mei	Yen	,	salt	and	Curry
棕色的	立方	肉	在	融化	胖的	和	季节	和	梅	日元	,	盐	和	咖喱

[ˈpaʊdə(r)] .

Powder	.
粉末	.

将肉丁用融化的油脂煎至棕色，并用梅燕、盐和咖喱粉调味。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈɪnstənt] [ˈʌnjənz] , [ˈgɑːlɪk][ˈpaʊdə(r)] , ½ [kʌp] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)] , [krʌʃt] [buˈkeɪ] [gɑːˈniː] ,

Add	Instant	Onions	,	Garlic	Powder	,	½	cup	boiling	water	,	crushed	Bouquet	Garni	,
添加	立即的	洋葱	,	蒜	粉末	,	½	杯子	沸腾	水	,	碎	花束	加尼	,

[ˈæp(ə)l] ,

apple	,
苹果	,

加入速溶洋葱粉、蒜粉、半杯沸水、压碎的香料束、苹果，

[təˈmɑːtəʊ] , [ˈkrɪstəlaɪzd] [ˈdʒɪndʒə(r)][ænd; ənd] [ˈlemən] [piːl] .

tomato	,	Crystallized	Ginger	and	Lemon	Peel	.
番茄	,	结晶	姜	和	柠檬	果皮	.

番茄、糖渍姜和柠檬皮。

[kʊk] [ˈsləʊli] [fɔː(r); fə(r)][wʌn][ˈaʊə(r)][ɔː(r)][ʌnˈtɪl] [læm] [ɪz][ˈtendə(r)] .

Cook	slowly	for	1	hour	or	until	lamb	is	tender	.
厨师	缓慢地	为了	1	小时	或者	直到	羊肉	是	投标	.

慢炖1小时或直至羊肉软烂。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ˈkəʊkənʌt][ˈlɪkwɪd][ænd; ənd] [slaɪst] [ˈseləri] ; [kʊk] [ʌnˈtɪl] [ˈseləri] [ɪz] [ˈbeəli] [ˈtendə(r)] .

Add	coconut	liquid	and	sliced	celery	;	cook	until	celery	is	barely	tender	.
添加	椰子	液体	和	切片	芹菜	;	厨师	直到	芹菜	是	仅仅	投标	.

加入椰汁和芹菜片；煮至芹菜略微变软即可。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ærəʊruːt] [ænd; ənd][stɜː(r)] ['kɒnstəntli] [ʌn'tɪl] [sɔːs] [ɪz] ['θɪkənd] .

Add	**Arrowroot**	**and**	**stir**	**constantly**	**until**	**sauce**	**is**	**thickened**	**.**
添加	葛	和	搅拌	不断地	直到	酱	是	增稠	.

加入葛粉，不断搅拌至酱汁浓稠。

[dʒʌst][bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] [stɜː(r)][ɪn] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk] . -

Just	**before**	**serving**	**stir**	**in**	**evaporated**	**milk**	**.**	**21**
只是	前	服务	搅拌	在	蒸发	牛奶	.	-

上菜前拌入淡奶。21

[əʊld] ['hɪkəri] ['hæmbɜːgə(r)z]

Old	**Hickory**	**Hamburgers**
老的	山核桃	汉堡包

老希科里汉堡

([fɔːr] [s'ɜːvɪŋz])

(	**4**	**Servings**	**)**
(	4	份量	)

（4人份）

[wʌn] [paʊnd] [graʊnd] [biːf]

1	**pound**	**ground**	**beef**
1	磅	地面	牛肉

1磅碎牛肉

[wʌn] ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] ['ʌnjən] ['paʊdə(r)]

1	**teaspoon**	**SPICE**	**ISLANDS**	**Onion**	**Powder**
1	茶匙	香料	岛屿	洋葱	粉末

1茶匙香料岛洋葱粉

½ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [ˌem es 'dʒiː]

½	**teaspoon**	**SPICE**	**ISLANDS**	**MSG**
½	茶匙	香料	岛屿	味精

½ 茶匙香料群岛味精

[wʌn] ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [əʊld] ['hɪkəri] [sməʊkt] [sɔːlt]

1	**teaspoon**	**SPICE**	**ISLANDS**	**OLD**	**HICKORY**	**Smoked**	**Salt**
1	茶匙	香料	岛屿	老的	山胡桃木	熏制	盐

1茶匙香料岛老山核桃烟熏盐

¼ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [faɪn] [graɪnd]['dʒɑːvə] [blæk] ['pepə(r)]

¼	**teaspoon**	**SPICE**	**ISLANDS**	**Fine**	**Grind**	**Java**	**Black**	**Pepper**
¼	茶匙	香料	岛屿	美好的	研磨	Java	黑色的	胡椒

¼ 茶匙 SPICE ISLANDS 细磨爪哇黑胡椒

[mɪks][tə'geðə(r)] [graʊnd] [biːf] , ['ʌnjən] ['paʊdə(r)] , [ˌem es 'dʒiː] , [əʊld] ['hɪkəri] [sməʊkt] [sɔːlt] , [ænd; ənd]

Mix	**together**	**ground**	**beef**	**,**	**Onion**	**Powder**	**,**	**MSG**	**,**	**Old**	**Hickory**	**Smoked**	**Salt**	**,**	**and**
混合	一起	地面	牛肉	,	洋葱	粉末	,	味精	,	老的	山核桃	熏制	盐	,	和

['pepə(r)] .

Pepper	**.**
胡椒	.

将碎牛肉、洋葱粉、味精、老山核桃烟熏盐和胡椒粉混合在一起。

[let] [stænd][æn; ən]['aʊə(r)][ɔː(r)][səʊ][fɔː(r); fə(r)] ['fleɪvəz] [tuː; tə] [dɪ'veləp] .

Let	**stand**	**an**	**hour**	**or**	**so**	**for**	**flavors**	**to**	**develop**	**.**
让	站立	一个	小时	或者	所以	为了	口味	到	发展	.

静置约一小时，让各种味道融合。

[ʃeɪp] ['ɪntuː] ['pætiz] .

Shape	**into**	**patties**	**.**
形状	进入	肉饼	.

做成肉饼状。

[pæn] - [brɔɪl] , [kʊk] [ɒn] [grɪl] , [ɔː(r)] ['bɑːbɪkjuː] .
Pan - broil , cook on grill , or barbecue .
平底锅 - 烤 , 厨师 在 炙烤 , 或者 烧烤 .

用平底锅煎、用烤架烤或用烧烤炉烤。

[sɜːv] [hɒt] .
Serve hot .
服务 热的 .

趁热食用。

['sæfrən] [viːl] [strɪps]
Saffron Veal Strips
藏红花 小牛肉 条状物

藏红花小牛肉条

([sɪks] [s'ɜːvɪŋz])
(6 Servings)
(6 份量)

（6人份）

[ðə; ði] ['sʌlt(ə)l] ['fleɪvə(r)][ɒv; əv] ['sæfrən] [meɪks] [viːl] ['ɪntuː][ə; eɪ] [dɪ'stɪŋktɪv] ['delɪkəsi] .
The subtle flavor of Saffron makes veal into a distinctive delicacy .
这 微妙的 味道 的 藏红花 制作 小牛肉 进入 一个 独特的 美味 .

藏红花的微妙香味使小牛肉成为一道独特的美味佳肴。

['meʒə(r)] ['sæfrən] [wɪð] [greɪt] [keə(r)] .
Measure Saffron with great care .
措施 藏红花 和 伟大的 关心 .

务必仔细量取藏红花。

[ɪts] ['fleɪvə(r)][ɪz] ['veri] ['pəʊt(ə)nt] [wen] [tuː] [mʌtʃ] [ɪz] [juːst] .
Its flavor is very potent when too much is used .
它是 味道 是 非常 强效 什么时候 也 很多 是 用过的 .

过量使用时，它的味道会非常浓烈。

[ɪf] [juː; jʊ][ʃʊd; ʃəd][keə(r)][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ][strɒŋgə(r)] ['sæfrən] ['fleɪvə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][m'iəɹəst] [spek]
If you should care for a stronger Saffron flavor , add the merest speck
如果 你 应该 关心 为了 一个 更强 藏红花 味道 , 添加 这 最 斑点
[æt; ət][ə; eɪ] [taɪm] .
at a time .
在 一个 时间 .

如果您喜欢更浓郁的藏红花味道，请一次只添加一点点。

[ˌtuː'tuː] [paʊndz] [viːl] [steɪk]
2 pounds veal steak
2 磅 小牛肉 牛排

2磅小牛肉排

¼ [kʌp] ['bʌtə(r)]
¼ cup butter
¼ 杯子 黄油

¼ 杯黄油

⅛ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] ['gɑːlɪk] ['paʊdə(r)]
⅛ teaspoon SPICE ISLANDS Garlic Powder
⅛ 茶匙 香料 岛屿 蒜 粉末

⅛茶匙香料岛大蒜粉

½ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [ˌem iː 'aɪ] [jen] ['siːzənɪŋ] ['paʊdə(r)]
½ teaspoon SPICE ISLANDS MEI YEN Seasoning Powder
½ 茶匙 香料 岛屿 MEI 日元 调料 粉末

½茶匙香料岛梅燕调味粉

- / - ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] ['sæfrən]
¹ / ₃₂ teaspoon SPICE ISLANDS Saffron
- / - 茶匙 香料 岛屿 藏红花

¹/₃₂茶匙香料岛藏红花

[wʌn] ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [bəʊ] ['mɒnd] ['siːzənɪŋ]
1 teaspoon SPICE ISLANDS BEAU MONDE Seasoning
1 茶匙 香料 岛屿 帅哥 世界 调料

1茶匙 SPICE ISLANDS BEAU MONDE 调味料

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

¼ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪlənds] [krækt] ['dʒɑːvə] [blæk] ['pepə(r)]
¼ teaspoon SPICE ISLANDS Cracked Java Black Pepper
¼ 茶匙 香料 岛屿 裂纹 Java 黑色的 胡椒

¼ 茶匙 SPICE ISLANDS 碎爪哇黑胡椒

[wʌn] ['teɪblspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] ['ɪnstənt] [mɪnst] ['ʌnjənz]
1 tablespoon SPICE ISLANDS Instant Minced Onions
1 汤匙 香料 岛屿 立即的 剁碎 洋葱

1汤匙香料岛牌速溶洋葱碎

½ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [taɪm] , [krʌʃt]
½ teaspoon SPICE ISLANDS Thyme , crushed
½ 茶匙 香料 岛屿 百里香 , 碎

½ 茶匙香料岛百里香碎

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [rɪtʃ] [mɪlk]
2 cups rich milk
2 杯子 富有的 牛奶

杯浓牛奶

[wʌn] ['teɪblspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] ['ærəʊruːt]
1 tablespoon SPICE ISLANDS Arrowroot
1 汤匙 香料 岛屿 葛

1汤匙香料岛牌葛根粉

[kʌt] [miːt] ['ɪntuː] [strɪps] [ə'baʊt] ½ - [ɪntʃ] [waɪd] .
Cut meat into strips about ½ - inch wide .
切 肉 进入 条状物 关于 ½ - 英寸 宽的 .

将肉切成约 ½ 英寸宽的条状。

[rɪ'muːv] [bəʊnz] [ænd; ənd] [kə'nektɪv] ['tɪʃuː] .
Remove bones and connective tissue .
消除 骨头 和 连接词 组织 .

去除骨骼和结缔组织。

[melt] ['bʌtə(r)] [ɪn] ['hevi] ['fraɪɪŋ] [pæn] ; [ˌeɪ diː 'diː] [viːl] [strɪps] , [braʊn] ['laɪtli] .
Melt butter in heavy frying pan ; add veal strips , brown lightly .
熔化 黄油 在 重的 煎炸 平底锅 ; 添加 小牛肉 条状物 , 棕色的 轻轻 .

在厚底煎锅中融化黄油；加入小牛肉条，略煎至棕色。

[kəm'baɪn] ['gɑːlɪk] ['paʊdə(r)] , [ˌem iː 'aɪ] [jen] , ['sæfrən] , [bəʊ] ['mɒnd] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] ['pepə(r)] .
Combine Garlic Powder , Mei Yen , Saffron , Beau Monde , salt , and Pepper .
结合 蒜 粉末 , 梅 日元 , 藏红花 , 博 世界 , 盐 , 和 胡椒 .

将蒜粉、梅燕、藏红花、博蒙德香料、盐和胡椒粉混合。

['sprɪŋk(ə)l] ['əʊvə(r)] [viːl] , [tɜːn] [miːt] [ænd; ənd] [stɜː(r)] [ʌn'tɪl] ['kəʊtɪd] [wɪð] ['siːzɪnz] .
Sprinkle over veal , turn meat and stir until coated with seasonings .
撒 超过 小牛肉 , 转动 肉 和 搅拌 直到 涂层 和 调味料 .

将调料撒在小牛肉上，翻动肉块并搅拌，直到肉块均匀裹上调料。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈʌnjənz] [ænd; ənd] [taɪm] , [ˈsprɪŋk(ə)l][ˈəʊvə(r)] [miːt] .

Add	**Onions**	**and**	**Thyme**	**,**	**sprinkle**	**over**	**meat**	**.**
添加	洋葱	和	百里香	,	撒	超过	肉	.

加入洋葱和百里香，撒在肉上。

[ˈkʌvə(r)][ænd; ənd] [kʊk] [ˈəʊvə(r)] [ləʊ] [hiːt] [ʌnˈtɪl] [viːl] [ɪz][ˈtendə(r)] ([əˈbaʊt] - [ˈmɪnɪts]) .

Cover	**and**	**cook**	**over**	**low**	**heat**	**until**	**veal**	**is**	**tender**	**(**	**about**	**45**	**minutes**	**)**	**.**
覆盖	和	厨师	超过	低的	热	直到	小牛肉	是	投标	(	关于	-	分钟	)	.

盖上盖子，用小火慢炖至小牛肉变软（约 45 分钟）。

[ˌeɪ diː ˈdiː][mɪlk] .

Add	**milk**	**.**
添加	牛奶	.

加入牛奶。

[ˈmɔɪsn] [ˈærəʊruːt] [wɪð] [ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l][kəʊld][ˈwɔːtə(r)][ænd; ənd][mɪks][ˈɪntuː] [miːt] .

Moisten	**Arrowroot**	**with**	**a**	**little**	**cold**	**water**	**and**	**mix**	**into**	**meat**	**.**
濡	葛	和	一个	小的	寒冷的	水	和	混合	进入	肉	.

将葛粉用少许冷水润湿，然后拌入肉中。

[kʊk] , [ˈstɜːrɪŋ] [ˈkɒnstəntli] , [ʌnˈtɪl] [sɔːs] [ɪz] [ˈθɪkənd] [ænd; ənd] [smuːð] .

Cook	**,**	**stirring**	**constantly**	**,**	**until**	**sauce**	**is**	**thickened**	**and**	**smooth**	**.**
厨师	,	搅拌	不断地	,	直到	酱	是	增稠	和	光滑的	.

不断搅拌烹煮，直至酱汁浓稠顺滑。

[sɜːv] [ˈəʊvə(r)] [ˈbʌtəd] [ˈnuːd(ə)lz][ɔː(r)] [stiːmd] [raɪs] . -

Serve	**over**	**buttered**	**noodles**	**or**	**steamed**	**rice**	**.**	**22**
服务	超过	涂黄油的	面条	或者	蒸	米	.	-

可搭配黄油面条或蒸米饭食用。22

[ˈpəʊltri] [ˈstʌfɪŋ]

Poultry	**Stuffing**
家禽	馅

家禽馅料

[tuː; tə] [stʌf] [fɔːr] - [paʊnd] [ˈtʃɪkɪn] :

TO	**STUFF**	**4**	**-**	**POUND**	**CHICKEN**	**:**
到	东西	4	-	磅	鸡	:

给4磅重的鸡填馅：

[mɪks][θriː] [kʌps] [krʌmz] [frɒm; frəm] [freʃ] [bred] , [wʌn] [ˈteɪblspuːn] [spaɪs] [ˈaɪləndz] [ˈpəʊltri]
[ˈsiːzənɪŋ] , [wʌn] [ˈteɪblspuːn] [spaɪs] [ˈaɪləndz]

Mix	**3**	**cups**	**crumbs**	**from**	**fresh**	**bread**	**,**	**1**	**tablespoon**	**SPICE**	**ISLANDS**	**Poultry**
混合	3	杯子	面包屑	从	新鲜的	面包	,	1	汤匙	香料	岛屿	家禽

Seasoning	**,**	**1**	**tablespoon**	**SPICE**	**ISLANDS**
调料	,	1	汤匙	香料	岛屿

将3杯新鲜面包屑、1汤匙香料岛家禽调味料、1汤匙香料岛

[ˈɪnstənt] [mɪnst] [ˈʌnjənz] [səʊkt] [ɪn][wʌn] [ˈteɪblspuːn] [ˈwɔːtə(r)] , [ˌtuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈmeltɪd] [ˈbʌtə(r)] .

Instant	**Minced**	**Onions**	**soaked**	**in**	**1**	**tablespoon**	**water**	**,**	**2**	**tablespoons**	**melted**	**butter**	**.**
立即的	剁碎	洋葱	浸泡过	在	1	汤匙	水	,	2	汤匙	融化	黄油	.

将速溶洋葱碎用 1 汤匙水和 2 汤匙融化的黄油浸泡。

[ˌeɪ diː ˈdiː][nəʊ][ˈlɪkwɪd][ɔː(r)] [ˈdresɪŋ] [wɪl] [biː; bi] [ˈsɒgi] .

Add	**no**	**liquid**	**or**	**dressing**	**will**	**be**	**soggy**	**.**
添加	不	液体	或者	敷料	将要	是	湿漉漉的	.

不要加任何液体，否则酱汁会变得湿软。

[tuː; tə] [stʌf] - - [paʊnd] [ˈtɜːki] :

TO	**STUFF**	**15**	**-**	**POUND**	**TURKEY**	**:**
到	东西	-	-	磅	火鸡	:

填充15磅重的火鸡：

[mɪks] - [kʌps] [krʌmz] [frɒm; frəm] [freʃ] [bred] , [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [spaɪs] ['aɪləndz] ['pəʊltri]
Mix 10 **cups** **crumbs** **from** **fresh** **bread** , 3 **tablespoons** **SPICE** **ISLANDS** **Poultry**
混合 - 杯子 面包屑 从 新鲜的 面包 , 3 汤匙 香料 岛屿 家禽
['siːzənɪŋ] , [fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] [spaɪs] ['aɪləndz]
Seasoning , 4 **tablespoons** **SPICE** **ISLANDS**
调料 , 4 汤匙 香料 岛屿

将 10 杯新鲜面包屑、3 汤匙 SPICE ISLANDS 家禽调味料、4 汤匙 SPICE ISLANDS 混合在一起。

['ɪnstənt] [mɪnst] ['ʌnjənz] [səʊkt] [ɪn][fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['wɔːtə(r)] , ½ [kʌp] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] .
Instant **Minced** **Onions** **soaked** **in** 4 **tablespoons** **water** , ½ **cup** **melted** **butter** .
立即的 剁碎 洋葱 浸泡过 在 4 汤匙 水 , ½ 杯子 融化 黄油 .

将速溶洋葱碎用 4 汤匙水浸泡，加入 ½ 杯融化的黄油。

[ˌeɪ diː 'diː][nəʊ]['lɪkwɪd][ɔː(r)] ['dresɪŋ] [wɪl] [biː; bi] ['sɒgi] .
Add **no** **liquid** **or** **dressing** **will** **be** **soggy** .
添加 不 液体 或者 敷料 将要 是 湿漉漉的 .

不要加任何液体，否则酱汁会变得湿软。

[juːz] [ə'bʌv] ['resəpi] [tuː; tə] [stʌf] [viːl] , [pɔːk] , [læm] ['ʃəʊldə(r)] .
Use **above** **recipe** **to** **stuff** **veal** , **pork** , **lamb** **shoulder** .
使用 多于 食谱 到 东西 小牛肉 , 猪肉 , 羊肉 肩膀 .

用以上配方可以填馅小牛肉、猪肉、羊肩肉。

[rʌb] [pɔːk] [ænd; ənd] [viːl] [wɪð] ['pəʊltri] ['siːzənɪŋ] [fɔː(r); fə(r)]['ekstrə]['fleɪvə(r)] .
Rub **pork** **and** **veal** **with** **Poultry** **Seasoning** **for** **extra** **flavor** .
擦 猪肉 和 小牛肉 和 家禽 调料 为了 额外的 味道 .

在猪肉和小牛肉上涂抹家禽调味料，以增加风味。

[puː'leɪ] ['beə'siː]
Poulet **Bercy**
鸡 贝尔西

贝尔西鸡

([fɔːr] [s'ɜːvɪŋz])
(**4** **Servings** **)**
(4 份量)

（4人份）

[wʌn] [lɑːdʒ] ['brɔɪlə(r)] , ['kwɔːtəd]
1 **large** **broiler** , **quartered**
1 大的 肉鸡 , 四分

1 只大肉鸡，切成四块

[wʌn] ['teɪblspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz]
1 **tablespoon** **SPICE** **ISLANDS**
1 汤匙 香料 岛屿

1汤匙香料群岛

['ɪnstənt] [mɪnst] ['ʌnjənz] [səʊkt] [ɪn][wʌn] ['teɪblspuːn] ['wɔːtə(r)]
Instant **Minced** **Onions** **soaked** **in** **1** **tablespoon** **water**
立即的 剁碎 洋葱 浸泡过 在 1 汤匙 水

将速溶洋葱碎浸泡在1汤匙水中

¼ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] ['gɑːlɪk]['paʊdə(r)]
¼ **teaspoon** **SPICE** **ISLANDS** **Garlic** **Powder**
¼ 茶匙 香料 岛屿 蒜 粉末

¼茶匙香料岛大蒜粉

[wʌn] ['teɪblspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] ['paʊdəd] ['mʌʃrʊmz]
1 **tablespoon** **SPICE** **ISLANDS** **Powdered** **Mushrooms**
1 汤匙 香料 岛屿 粉末状 蘑菇

1汤匙香料岛牌蘑菇粉

¼ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [taɪm]
¼ teaspoon SPICE ISLANDS Thyme
¼ 茶匙 香料 岛屿 百里香

¼ 茶匙香料群岛百里香

¼ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz]
¼ teaspoon SPICE ISLANDS
¼ 茶匙 香料 岛屿

¼茶匙香料群岛

['tærəgən]
Tarragon
龙蒿

龙蒿

[wʌn] ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] ['ʃredɪd] ['pɑːsli]
1 teaspoon SPICE ISLANDS Shredded Parsley
1 茶匙 香料 岛屿 碎 香菜

1茶匙香料岛牌切碎的欧芹

½ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [seɪdʒ]
½ teaspoon SPICE ISLANDS Sage
½ 茶匙 香料 岛屿 圣人

½ 茶匙香料群岛鼠尾草

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)] , ['meltɪd]
3 tablespoons butter , melted
3 汤匙 黄油 , 融化

3汤匙融化的黄油

¼ - [piːs] [spaɪs] ['aɪləndz] [beɪ] [liːf]
¼ - piece SPICE ISLANDS Bay Leaf
¼ - 片 香料 岛屿 湾 叶子

¼英寸长的香料群岛月桂叶

½ [kʌp] [draɪ] [waɪt] [waɪn]
½ cup dry white wine
½ 杯子 干燥 白色的 葡萄酒

半杯干白葡萄酒

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz]
2 teaspoons SPICE ISLANDS
2 茶匙 香料 岛屿

2茶匙香料群岛

['tʃɪkɪn] ['siːz(ə)nd] [stɒk] [beɪs]
Chicken Seasoned Stock Base
鸡 经验丰富的 库存 根据

鸡肉调味高汤底

[wʌn] [eg] [jəʊk] , ['biːt(ə)n]
1 egg yolk , beaten
1 蛋 蛋黄 , 被打败

1个蛋黄，打散

[wʌn] [kʌp] [laɪt] [kriːm]
1 cup light cream
1 杯子 光 奶油

杯淡奶油

[əˈreɪndʒ] ['tʃɪkɪn] [ɪn] [flæt] [pæn] .
Arrange chicken in flat pan .
安排 鸡 在 平坦的 平底锅 .

将鸡肉放入平底锅中。

[mɪks]['bʌtə(r)] , ['ʌnjənz] , ['gɑːlɪk]['paʊdə(r)] , ['mʌʃrʊmz] .

Mix	butter	,	Onions	,	Garlic	Powder	,	Mushrooms	.
混合	黄油	,	洋葱	,	蒜	粉末	,	蘑菇	.

将黄油、洋葱、蒜粉、蘑菇混合。

[kʊk] ['dʒentli][faɪv] ['mɪnɪts] .

Cook	gently	5	minutes	.
厨师	轻轻地	5	分钟	.

小火煮5分钟。

[ˌeɪ diː 'diː] [krʌʃt] [taɪm] , ['tærəgən] , ['pɑːsli] , [seɪdʒ] , [beɪ] [liːf] , [waɪn] , ['tʃɪkɪn] [beɪs] .

Add	crushed	Thyme	,	Tarragon	,	Parsley	,	Sage	,	Bay	Leaf	,	wine	,	Chicken	Base	.
添加	碎	百里香	,	龙蒿	,	香菜	,	圣人	,	湾	叶子	,	葡萄酒	,	鸡	根据	.

加入碎百里香、龙蒿、欧芹、鼠尾草、月桂叶、葡萄酒、鸡汤底料。

[pɔː(r)]['əʊvə(r)] ['tʃɪkɪn] .

Pour	over	chicken	.
倒	超过	鸡	.

淋在鸡肉上。

['mærɪneɪt] [wʌn]['aʊə(r)] .

Marinate	1	hour	.
腌制	1	小时	.

腌制1小时。

[tɜːn] [ə'keɪʒnəli] .

Turn	occasionally	.
转动	偶尔	.

偶尔转一转。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [æt; ət] 400° .

Bake	30	minutes	at	400°	.
烤	-	分钟	在	400°	.

以 400° 烘烤 30 分钟。

[beɪst] ['ɒf(ə)n] .

Baste	often	.
绷	经常	.

经常涂抹酱汁。

[wen] [dʌn] , [ə'reɪndʒ] [ɒn][hɒt] [pleɪts] .

When	done	,	arrange	on	hot	plates	.
什么时候	完毕	,	安排	在	热的	盘子	.

完成后，摆放在热盘子上。

[pʊt] [eg] , [kriːm] [ɪn][pæn] , [ˌeɪ diː 'diː] [sɔːs] [frɒm; frəm] ['tʃɪkɪn] .

Put	egg	,	cream	in	pan	,	add	sauce	from	chicken	.
放	蛋	,	奶油	在	平底锅	,	添加	酱	从	鸡	.

锅里放入鸡蛋和奶油，再加入鸡肉酱汁。

['sɪmə(r)] [ʌn'tɪl] ['θɪkənd] .

Simmer	until	thickened	.
煨	直到	增稠	.

小火慢炖至浓稠。

[stɜː(r)] ['kɒnstəntli] .

Stir	constantly	.
搅拌	不断地	.

不断搅拌。

[pɔː(r)][ɒn] ['tʃɪkɪn] . -

Pour	on	chicken	.	23
倒	在	鸡	.	-

淋在鸡肉上。23

['kriːəʊl] [ʃrɪmp] ['gʌmbəʊ]
Creole **Shrimp** **Gumbo**
克里奥尔语 虾 秋葵汤

克里奥尔虾浓汤

([sɪks] [sˈɜːvɪŋz])
(6 Servings)
(6 份量)

（6人份）

[ɪf] [juː; jʊ][prɪˈfɜː(r)] , [juːz][kræb] , ['lɒbstə(r)] , ['ɔɪstə(r)z] , [ɔː(r)]['ʌðə(r)] ['siːfuːd] .
If you prefer , use crab , lobster , oysters , or other seafood .
如果 你 更喜欢 , 使用 螃蟹 , 龙虾 , 牡蛎 , 或者 其他 海鲜 .

如果你喜欢，也可以用螃蟹、龙虾、牡蛎或其他海鲜。

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['sæləd][ɔɪl]
2 tablespoons salad oil
2 汤匙 沙拉 油

2汤匙沙拉油

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [spaɪs] ['aɪləndz]
2 tablespoons SPICE ISLANDS
2 汤匙 香料 岛屿

2汤匙香料岛

['ɪnstənt] [mɪnst] ['ʌnjənz] [səʊkt] [ɪn][ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['wɔːtə(r)]
Instant Minced Onions soaked in 2 tablespoons water
立即的 剁碎 洋葱 浸泡过 在 2 汤匙 水

将速溶洋葱碎用2汤匙水浸泡。

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [hɒt] ['wɔːtə(r)]
2 cups hot water
2 杯子 热的 水

2 杯热水

[wʌn] ['teɪblspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] ['tʃɪkɪn] ['siːz(ə)nd] [stɒk] [beɪs]
1 tablespoon SPICE ISLANDS Chicken Seasoned Stock Base
1 汤匙 香料 岛屿 鸡 经验丰富的 库存 根据

汤匙香料群岛牌鸡肉调味高汤底料

[fɔːr] ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [bəʊ] ['mɒnd] ['siːzənɪŋ]
4 teaspoons SPICE ISLANDS BEAU MONDE Seasoning
4 茶匙 香料 岛屿 帅哥 世界 调料

4茶匙 SPICE ISLANDS BEAU MONDE 调味料

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [ˌem iː 'aɪ] [jen] ['siːzənɪŋ] ['paʊdə(r)]
2 teaspoons SPICE ISLANDS MEI YEN Seasoning Powder
2 茶匙 香料 岛屿 MEI 日元 调料 粉末

2茶匙香料岛美燕调味粉

¼ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] ['gɑːlɪk]['paʊdə(r)]
¼ teaspoon SPICE ISLANDS Garlic Powder
¼ 茶匙 香料 岛屿 蒜 粉末

¼茶匙香料岛大蒜粉

[fɔːr] [spaɪs] ['aɪləndz] ['tʃɪli]
4 SPICE ISLANDS Chili Pequins
4 香料 岛屿 辣椒 佩金斯

4种香料岛屿辣椒

[wʌn] ['teɪblspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [griːn] [bel] ['pepəz]
1 tablespoon SPICE ISLANDS Green Bell Peppers
1 汤匙 香料 岛屿 绿色的 钟 辣椒

1汤匙香料岛青椒

¼ [kʌp] [tʃɒpt] ['seləri]
¼ cup chopped celery
¼ 杯子 切碎 芹菜

¼ 杯切碎的芹菜

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] ['ʃredɪd] ['pɑːsli]
2 teaspoons SPICE ISLANDS Shredded Parsley
2 茶匙 香料 岛屿 碎 香菜

2茶匙香料岛牌切碎的欧芹

[wʌn][wʌn] - [ɪntʃ] [piːs] [spaɪs] ['aɪləndz] [beɪ] [liːf]
1 1 - inch piece SPICE ISLANDS Bay Leaf
1 1 - 英寸 片 香料 岛屿 湾 叶子

1片1英寸长的香料群岛月桂叶

½ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [taɪm] , [krʌʃt]
½ teaspoon SPICE ISLANDS Thyme , crushed
½ 茶匙 香料 岛屿 百里香 , 碎

½ 茶匙香料岛百里香碎

[θriː][kʌps] [kʊkt] [ɔː(r)] [kænd] [tə'mɑːtəʊz]
3 cups cooked or canned tomatoes
3 杯子 煮熟 或者 罐装 西红柿

3杯煮熟或罐装番茄

1½ [tuː; tə][ˌtuː'tuː] [paʊndz] [kʊkt] , [kliːnd] [ʃrɪmp]
1½ to 2 pounds cooked , cleaned shrimp
1½ 到 2 磅 煮熟 , 已清洗 虾

1.5至2磅煮熟并清理干净的虾

1½ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] ['gʌmbəʊ]
1½ teaspoons SPICE ISLANDS Gumbo Filé
1½ 茶匙 香料 岛屿 秋葵汤 文件

1½ 茶匙 SPICE ISLANDS 秋葵粉

[hiːt] [ɔɪl][ɪn] [lɑːdʒ] ['ket(ə)l] ; [kʊk] ['ʌnjənz] [ɪn][ɔɪl] [ʌn'tɪl]['gəʊldən] .
Heat oil in large kettle ; cook Onions in oil until golden .
热 油 在 大的 壶 ; 厨师 洋葱 在 油 直到 金的 .

在大锅里加热油；将洋葱放入油中炒至金黄色。

[ˌeɪ diː 'diː][hɒt]['wɔːtə(r)] , ['tʃɪkɪn] ['siːz(ə)nd] [stɒk] [beɪs] , [bəʊ] ['mɒnd] , [ˌem iː 'aɪ] [jen] , ['gɑːlɪk]
Add hot water , Chicken Seasoned Stock Base , Beau Monde , Mei Yen , Garlic
添加 热的 水 , 鸡 经验丰富的 库存 根据 , 博 世界 , 梅 日元 , 蒜
['paʊdə(r)] ,
Powder ,
粉末 ,

加入热水、鸡汤底料、博蒙德鸡精、美颜鸡精、蒜粉。

['tʃɪli] , [griːn] ['pepəz] , ['seləri] , ['pɑːsli] , [beɪ] [liːf] , [taɪm] , [ænd; ənd][tə'mɑːtəʊz] .
Chili Pequins , Green Peppers , celery , Parsley , Bay Leaf , Thyme , and tomatoes .
辣椒 佩金斯 , 绿色的 辣椒 , 芹菜 , 香菜 , 湾 叶子 , 百里香 , 和 西红柿 .

小辣椒、青椒、芹菜、欧芹、月桂叶、百里香和西红柿。

['sɪmə(r)] [fɔː(r); fə(r)][ə'baʊt][wʌn]['aʊə(r)] .
Simmer for about 1 hour .
煨 为了 关于 1 小时 .

小火慢炖约1小时。

[ˌeɪ diː 'diː] [ʃrɪmp] [ænd; ənd] [kʊk] - ['mɪnɪts] ;
Add shrimp and cook 15 minutes ;
添加 虾 和 厨师 - 分钟 ;

加入虾仁，煮15分钟；

[stɜː(r)][ɪn]['gʌmbəʊ] [ænd; ənd] [sɜːv] [æt; ət][wʌns][ɪn] [suːp] [bəʊlz] ['əʊvə(r)] [stiːmd] [raɪs] .

stir	**in**	**Gumbo**	**Filé**	**and**	**serve**	**at**	**once**	**in**	**soup**	**bowls**	**over**	**steamed**	**rice**	**.**
搅拌	在	秋葵汤	文件	和	服务	在	一次	在	汤	碗	超过	蒸	米	.

加入秋葵粉，立即盛入汤碗，浇在蒸米饭上即可食用。

[əʊld] ['hɪkəri] [fɪʃ] ['tʃaʊdə(r)]

Old	**Hickory**	**Fish**	**Chowder**
老的	山核桃	鱼	浓汤

老山核桃鱼汤

([fɔːr] [s'ɜːvɪŋz])

(	**4**	**Servings**	**)**
(	4	份量	)

（4人份）

[ə; eɪ] ['kwɪkli] [prɪ'peəd] ['tʃaʊdə(r)] [ðæts] ['fɪlɪŋ] [ɪ'nʌf] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ðɪ][meɪn] [kɔːs] [fɔː(r); fə(r)]

A	**quickly**	**prepared**	**chowder**	**that's**	**filling**	**enough**	**for**	**the**	**main**	**course**	**for**
一个	迅速地	准备	浓汤	那就是	填充	足够的	为了	这	主要的	课程	为了

[lʌntʃ] [ɔː(r)] ['sʌpə(r)] .

lunch	**or**	**supper**	**.**
午餐	或者	晚餐	.

一道快速烹制的浓汤，营养丰富，足以作为午餐或晚餐的主菜。

[əʊld] ['hɪkəri] [fɪʃ] ['tʃaʊdə(r)] [hæz; həz][ə; eɪ][rəʊ'bʌst]['sməʊki]['fleɪvə(r)]['iːv(ə)n] [ðəʊ] [ˌaɪ 'tiː]['hæznt][ə; eɪ]

Old	**Hickory**	**Fish**	**Chowder**	**has**	**a**	**robust**	**smoky**	**flavor**	**even**	**though**	**it**	**hasn't**	**a**
老的	山核桃	鱼	浓汤	有	一个	强壮的	烟	味道	甚至	尽管	它	还没有	一个

[bɪt][ɒv; əv] [miːt] [ɪn][ˌaɪ 'tiː] .

bit	**of**	**meat**	**in**	**it**	**.**
少量	的	肉	在	它	.

老山核桃鱼汤虽然不含任何肉类，却有着浓郁的烟熏味。

[juːz]['aɪðə(r)] [freʃ] [ɔː(r)]['frəʊz(ə)n] [fɪʃ] , [wɪtʃ'evə(r)] [juː; jʊ][prɪ'fɜː(r)] .

Use	**either**	**fresh**	**or**	**frozen**	**fish**	**,**	**whichever**	**you**	**prefer**	**.**
使用	任何一个	新鲜的	或者	冷冻	鱼	,	任何	你	更喜欢	.

新鲜鱼或冷冻鱼都可以，随你喜欢。

[wʌn] [paʊnd] ['hælɪbət] , ['hædək] , [ˌsiː əʊ 'diː] , [ɔː(r)]['ʌðə(r)][fɜːm] [waɪt] [fɪʃ]

1	**pound**	**halibut**	**,**	**haddock**	**,**	**cod**	**,**	**or**	**other**	**firm**	**white**	**fish**
1	磅	大比目鱼	,	黑线鳕	,	鳕鱼	,	或者	其他	公司	白色的	鱼

1磅重的大比目鱼、黑线鳕、鳕鱼或其他肉质紧实的白鱼

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [kjuːbd] , [rɔː] [pə'teɪtəʊz]

2	**cups**	**cubed**	**,**	**raw**	**potatoes**
2	杯子	立方	,	生的	土豆

杯切丁的生土豆

[θriː] [kʌps] ['wɔːtə(r)]

3	**cups**	**water**
3	杯子	水

杯水

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [spaɪs] ['aɪlənds] ['ɪnstənt] [mɪnst] ['ʌnjənz]

2	**tablespoons**	**SPICE**	**ISLANDS**	**Instant**	**Minced**	**Onions**
2	汤匙	香料	岛屿	立即的	剁碎	洋葱

2汤匙香料岛牌速溶洋葱碎

¼ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪlənds] [həʊl] ['seləri] [siːd]

¼	**teaspoon**	**SPICE**	**ISLANDS**	**Whole**	**Celery**	**Seed**
¼	茶匙	香料	岛屿	所有的	芹菜	种子

¼茶匙香料岛牌整粒芹菜籽

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

⅛ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] ['miːdiəm] [graɪnd] ['dʒɑːvə] [blæk] ['pepə(r)]
⅛ teaspoon SPICE ISLANDS Medium Grind Java Black Pepper
⅛ 茶匙 香料 岛屿 中等的 研磨 Java 黑色的 胡椒

⅛ 茶匙 SPICE ISLANDS 中度研磨爪哇黑胡椒

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [rɪtʃ] [mɪlk]
2 cups rich milk
2 杯子 富有的 牛奶

杯浓牛奶

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

收藏佳品：来自香料群岛的五十(Collectors' Items Fifty Superb Recipes)

第3/3页

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪlənds] [əʊld] ['hɪkəri] [sməʊkt] [sɔːlt]
2 **teaspoons** **SPICE** **ISLANDS** **OLD** **HICKORY** **Smoked** **Salt**
2 茶匙 香料 岛屿 老的 山胡桃木 熏制 盐

2茶匙香料岛老山核桃烟熏盐

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtə(r)]
1 **tablespoon** **butter**
1 汤匙 黄油

1汤匙黄油

¼ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪlənds] [dɪl] [wiːd] [ɔː(r)] ['rəʊzməri]
¼ **teaspoon** **SPICE** **ISLANDS** **Dill** **Weed** **or** **Rosemary**
¼ 茶匙 香料 岛屿 莳萝 杂草 或者 迷迭香

¼ 茶匙香料岛莳萝或迷迭香

[kʌt] [fɪʃ] ['ɪntuː][kjuːbz] ; [rɪ'muːv] ['eni] [skɪn][ænd; ənd] [bəʊnz] .
Cut **fish** **into** **cubes** **;** **remove** **any** **skin** **and** **bones** **.**
切 鱼 进入 立方体 ; 消除 任何 皮肤 和 骨头 .

将鱼切成小块；去除鱼皮和鱼骨。

Place24
Place24
Place24

Place24

[ɪn][θriː] - [kwɔːt] ['ket(ə)l][ɔː(r)] ['sɔːspən] .
in **3** **-** **quart** **kettle** **or** **saucepan** **.**
在 3 - 夸脱 壶 或者 平底锅 .

用3夸脱的烧水壶或平底锅。

[ˌeɪ diː 'diː][pə'teɪtəʊz] , ['wɔːtə(r)] , ['ʌnjənz] , ['seləri] [siːd] , [sɔːlt] , [ænd; ənd]['pepə(r)] .
Add **potatoes** **,** **water** **,** **Onions** **,** **Celery** **Seed** **,** **salt** **,** **and** **Pepper** **.**
添加 土豆 , 水 , 洋葱 , 芹菜 种子 , 盐 , 和 胡椒 .

加入土豆、水、洋葱、芹菜籽、盐和胡椒粉。

['sɪmə(r)] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] [ɔː(r)][ʌn'tɪl] [fɪʃ] [ænd; ənd][pə'teɪtəʊz][ɑː(r); ə(r)] [dʌn] .
Simmer **30** **to** **35** **minutes** **or** **until** **fish** **and** **potatoes** **are** **done** **.**
煨 - 到 - 分钟 或者 直到 鱼 和 土豆 是 完毕 .

小火慢炖 30 至 35 分钟，或直至鱼和土豆熟透。

[ˌeɪ diː 'diː][mɪlk] , [əʊld] ['hɪkəri] , [ænd; ənd]['bʌtə(r)] ; [hiːt] [dʒʌst][tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] .
Add **milk** **,** **Old** **Hickory** **,** **and** **butter** **;** **heat** **just** **to** **boiling** **.**
添加 牛奶 , 老的 山核桃 , 和 黄油 ; 热 只是 到 沸腾 .

加入牛奶、老山核桃木和黄油；加热至沸腾即可。

[krʌʃ] [dɪl] [wiːd] [ɔː(r)] ['rəʊzməri] [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l][ɒn] ['tʃaʊdə(r)] .
Crush **Dill** **Weed** **or** **Rosemary** **and** **sprinkle** **on** **chowder** **.**
压碎 莳萝 杂草 或者 迷迭香 和 撒 在 浓汤 .

将莳萝或迷迭香碾碎，撒在浓汤上。

[sɜːv] [ɪn] [lɑːdʒ] [suːp] [pleɪts] [ɔː(r)] [bəʊlz] [æz; əz][ə; eɪ][meɪn] [kɔːs] [wɪð] [krɪsp] ['krækəz] .
Serve **in** **large** **soup** **plates** **or** **bowls** **as** **a** **main** **course** **with** **crisp** **crackers** **.**
服务 在 大的 汤 盘子 或者 碗 作为 一个 主要的 课程 和 脆 饼干 .

盛入大汤盘或大碗中，配以脆饼干，作为主菜享用。

[spaɪs] ['aɪləndz] [biːf] [stɒk] [beɪs] [ɪz][ə; eɪ][suː'pɜːb] ['siːzənɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] ['meni] ['vedʒtəb(ə)lz] : [freʃ] ,

SPICE	ISLANDS	Beef	Stock	Base	is	a	superb	seasoning	for	many	vegetables	:	fresh	,
香料	岛屿	牛肉	库存	根据	是	一个	高超	调料	为了	许多	蔬菜	:	新鲜的	,

[kænd] , [ænd; ənd]['frəʊz(ə)n] .

canned	,	and	frozen	.
罐装	,	和	冷冻	.

香料群岛牛肉高汤底料是许多蔬菜的绝佳调味料：新鲜的、罐装的和冷冻的。

[pə'teɪtəʊz]

Potatoes
土豆

土豆

([fɔːr] [s'ɜːvɪŋz])

(	4	Servings	)
(	4	份量	)

（4人份）

[piːl] [θriː] ['miːdiəm] - [saɪz][pə'teɪtəʊz][ænd; ənd][kʌt]['ɪntuː][kjuːbz] .

Peel	3	medium	-	size	potatoes	and	cut	into	cubes	.
果皮	3	中等的	-	尺寸	土豆	和	切	进入	立方体	.

将3个中等大小的土豆去皮，切成小块。

[ˌeɪ diː 'diː][fɔːr] ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [biːf] [stɒk] [beɪs] [ænd; ənd] ½ [kʌp]['wɔːtə(r)] ;

Add	4	teaspoons	SPICE	ISLANDS	Beef	Stock	Base	and	½	cup	water	;
添加	4	茶匙	香料	岛屿	牛肉	库存	根据	和	½	杯子	水	;

加入 4 茶匙 SPICE ISLANDS 牛肉高汤底料和 ½ 杯水；

['kʌvə(r)][ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl]['tendə(r)][ænd; ənd]['lɪkwɪd][ɪz] [əb'zɔːbd] ,

cover	and	cook	until	tender	and	liquid	is	absorbed	,
覆盖	和	厨师	直到	投标	和	液体	是	吸收	,

盖上锅盖，煮至食材软烂、汤汁收干即可。

[tɜːn] [pə'teɪtəʊz][ɪn]['lɪkwɪd][wʌns][ɔː(r)][twaɪs] [waɪl] ['kʊkɪŋ] .

turn	potatoes	in	liquid	once	or	twice	while	cooking	.
转动	土豆	在	液体	一次	或者	两次	尽管	烹饪	.

煮土豆的过程中，将土豆在液体中翻动一两次。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [spaɪs] ['aɪləndz]['dʒɑːvə] [blæk] ['pepə(r)] .

Sprinkle	with	Spice	Islands	Java	Black	Pepper	.
撒	和	香料	岛屿	Java	黑色的	胡椒	.

撒上香料岛爪哇黑胡椒粉。

['ʌnjənz]

Onions
洋葱

洋葱

([fɔːr] [s'ɜːvɪŋz])

(	4	Servings	)
(	4	份量	)

（4人份）

[piːl] [wʌn][tuː; tə] 1½ [paʊndz] [smɔːl] ['jeləʊ] [ɔː(r)] [waɪt] ['ʌnjənz] .

Peel	1	to	1½	pounds	small	yellow	or	white	onions	.
果皮	1	到	1½	磅	小的	黄色的	或者	白色的	洋葱	.

将1至1.5磅小黄洋葱或白洋葱去皮。

[pleɪs] [ɪn][wʌn] - [kwɔːt] ['kæsərəʊl] .

Place	in	1	-	quart	casserole	.
地方	在	1	-	夸脱	沙锅	.

放入1夸脱的砂锅中。

[stɜː(r)][wʌn] ['teɪblspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [biːf] [stɒk] [beɪs] ['ɪntuː] ¾ [kʌp]['wɔːtə(r)][ænd; ənd][pɔː(r)]
Stir **1** **tablespoon** **SPICE** **ISLANDS** **Beef** **Stock** **Base** **into** **¾** **cup** **water** **and** **pour**
搅拌 1 汤匙 香料 岛屿 牛肉 库存 根据 进入 ¾ 杯子 水 和 倒
['əʊvə(r)] ['ʌnjənz] .
over **onions** **.**
超过 洋葱 .

将 1 汤匙 SPICE ISLANDS 牛肉高汤底料倒入 ¾ 杯水中搅拌均匀，然后倒在洋葱上。

['kʌvə(r)][ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] 350° [ef] . ['ʌv(ə)n][fɔː(r); fə(r)][ə'baʊt][wʌn]['aʊə(r)][ɔː(r)][ʌn'tɪl]['tendə(r)] .
Cover **and** **bake** **in** **a** **350°** **F** **.** **oven** **for** **about** **1** **hour** **or** **until** **tender** **.**
覆盖 和 烤 在 一个 350° F . 烤箱 为了 关于 1 小时 或者 直到 投标 .

盖上盖子，放入 350°F 的烤箱烘烤约 1 小时或直至变软。

['kærəts]
Carrots
胡萝卜

胡萝卜

([fɔːr] [s'ɜːvɪŋz])
(4 Servings)
(4 份量)

（4人份）

[skreɪp] [ænd; ənd][slaɪs][θriː]['miːdiəm] - [saɪz] ['kærəts] .
Scrape **and** **slice** **3** **medium** **-** **size** **carrots** **.**
刮 和 片 3 中等的 - 尺寸 胡萝卜 .

将3根中等大小的胡萝卜刮皮切片。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['teɪblspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [biːf] [stɒk] [beɪs] [ænd; ənd] ½ [kʌp]['wɔːtə(r)] .
Add **1** **tablespoon** **SPICE** **ISLANDS** **Beef** **Stock** **Base** **and** **½** **cup** **water** **.**
添加 1 汤匙 香料 岛屿 牛肉 库存 根据 和 ½ 杯子 水 .

加入 1 汤匙 SPICE ISLANDS 牛肉高汤底料和 ½ 杯水。

[kʊk] ['əʊvə(r)] [ləʊ] [hiːt] [ʌn'tɪl]['tendə(r)] , [tɜːn] [wʌns][ɔː(r)][twaɪs]['djʊərɪŋ] ['kʊkɪŋ] .
Cook **over** **low** **heat** **until** **tender** **,** **turn** **once** **or** **twice** **during** **cooking** **.**
厨师 超过 低的 热 直到 投标 , 转动 一次 或者 两次 期间 烹饪 .

小火慢煮至软烂，期间翻面一两次。

['frəʊz(ə)n]['vedʒtəb(ə)lz]
Frozen **Vegetables**
冷冻 蔬菜

冷冻蔬菜

([fɔːr] [s'ɜːvɪŋz])
(4 Servings)
(4 份量)

（4人份）

([sʌtʃ] [æz; əz]['liːmə] [biːnz] , [griːn] [biːnz] , [ɔː(r)] ['brɒkəli])
(Such as lima beans , green beans , or broccoli)
(这样的 作为 利马 豆子 , 绿色的 豆子 , 或者 西兰花)

（例如利马豆、四季豆或西兰花）

[stɜː(r)][ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [biːf] [stɒk] [beɪs] ['ɪntuː] ½ [kʌp]['wɔːtə(r)] .
Stir **2** **teaspoons** **SPICE** **ISLANDS** **Beef** **Stock** **Base** **into** **½** **cup** **water** **.**
搅拌 2 茶匙 香料 岛屿 牛肉 库存 根据 进入 ½ 杯子 水 .

将 2 茶匙 SPICE ISLANDS 牛肉高汤底料倒入 ½ 杯水中搅拌均匀。

[pleɪs] ['frəʊz(ə)n]['vedʒtəb(ə)lz][ɪn] ['sɔːspən] [ænd; ənd][pɔː(r)] [biːf] [stɒk] ['əʊvə(r)]['vedʒtəb(ə)lz] .
Place **frozen** **vegetables** **in** **saucepan** **and** **pour** **Beef** **Stock** **over** **vegetables** **.**
地方 冷冻 蔬菜 在 平底锅 和 倒 牛肉 库存 超过 蔬菜 .

将冷冻蔬菜放入平底锅中，然后倒入牛肉高汤。

['kʌvə(r)][ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl]['tendə(r)] , [tɜːn] ['vedʒtəb(ə)lz][wʌns][ɔː(r)][twaɪs] ['djʊərɪŋ] ['kʊkɪŋ] . -

Cover	and	cook	until	tender	,	turn	vegetables	once	or	twice	during	cooking	.	25
覆盖	和	厨师	直到	投标	,	转动	蔬菜	一次	或者	两次	期间	烹饪	.	-

盖上锅盖，煮至蔬菜变软，煮的过程中翻动一两次。25

[kænd] ['vedʒtəb(ə)lz]

Canned	Vegetables
罐装	蔬菜

罐装蔬菜

([fɔːr] [s'ɜːvɪŋz])

(	4	Servings	)
(	4	份量	)

（4人份）

([sʌtʃ] [æz; əz] [griːn] [ɔː(r)] ['jeləʊ] [biːnz] , ['kærəts] , [ɔː(r)] [mɪkst] ['vedʒtəb(ə)lz])

(	Such	as	green	or	yellow	beans	,	carrots	,	or	mixed	vegetables	)
(	这样的	作为	绿色的	或者	黄色的	豆子	,	胡萝卜	,	或者	混合	蔬菜	)

（例如青豆或黄豆、胡萝卜或什锦蔬菜）

[dreɪn] ['lɪkwɪd][frɒm; frəm][wʌn] - [paʊnd] [kæn; kən]['vedʒtəb(ə)lz] .

Drain	liquid	from	1	-	pound	can	vegetables	.
流走	液体	从	1	-	磅	能	蔬菜	.

将1磅罐装蔬菜中的液体沥干。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [biːf] [stɒk] [beɪs] [ænd; ənd][wʌn] ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz]

Add	1	teaspoon	SPICE	ISLANDS	Beef	Stock	Base	and	1	teaspoon	SPICE	ISLANDS
添加	1	茶匙	香料	岛屿	牛肉	库存	根据	和	1	茶匙	香料	岛屿

['ɪnstənt] [mɪnst] ['ʌnjənz] .

Instant	Minced	Onions	.
立即的	剁碎	洋葱	.

加入 1 茶匙 SPICE ISLANDS 牛肉高汤底料和 1 茶匙 SPICE ISLANDS 速溶洋葱碎。

['sɪmə(r)] [ʌn'tɪl]['lɪkwɪd][ɪz] [rɪ'djuːst] [tuː; tə][ə'baʊt] ¼ [kʌp] .

Simmer	until	liquid	is	reduced	to	about	¼	cup	.
煨	直到	液体	是	减少	到	关于	¼	杯子	.

小火慢炖至液体减少至约 1/4 杯。

[ˌeɪ diː 'diː]['vedʒtəb(ə)lz] ; [hiːt] ['θʌrəli] .

Add	vegetables	;	heat	thoroughly	.
添加	蔬菜	;	热	彻底	.

加入蔬菜；彻底加热。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtə(r)] , [ɪf] [dɪ'zaɪəd] .

Add	1	tablespoon	butter	,	if	desired	.
添加	1	汤匙	黄油	, 如果		想要的	.

如果需要，可以加入1汤匙黄油。

['dʒɪndʒə] ['kærəts]

Gingered	Carrots
姜	胡萝卜

姜味胡萝卜

([fɔːr] [s'ɜːvɪŋz])

(	4	Servings	)
(	4	份量	)

（4人份）

[wʌn] [paʊnd] ['kærəts]

1	pound	carrots
1	磅	胡萝卜

1磅胡萝卜

½ [kʌp] ['wɔːtə(r)]
½ cup water
½ 杯子 水

半杯水

½ [tiː es piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[spaɪs] ['aɪləndz] [ˌem iː 'aɪ] [jen] ['siːzənɪŋ] ['paʊdə(r)]
SPICE ISLANDS MEI YEN Seasoning Powder
香料 岛屿 MEI 日元 调料 粉末

香料群岛美燕调味粉

½ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [graʊnd] [dʒə'meɪkə]['dʒɪndʒə(r)]
½ teaspoon SPICE ISLANDS Ground Jamaica Ginger
½ 茶匙 香料 岛屿 地面 牙买加 姜

½ 茶匙香料群岛磨碎的牙买加姜

½ ['tiːspuːn] ['ʃʊgə(r)]
½ teaspoon sugar
½ 茶匙 糖

半茶匙糖

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)]
2 tablespoons butter
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

[skreɪp] ['kærəts] .
Scrape carrots .
刮 胡萝卜 .

刮胡萝卜皮。

[kʌt] ['ɪntuː] [ˌdʒuːlɪ'en] [strɪps] .
Cut into julienne strips .
切 进入 朱莉安 条状物 .

切成细丝。

[kʊk] [ɪn] ½ [kʌp] ['wɔːtə(r)] ['siːz(ə)nd] [wɪð] [ˌem iː 'aɪ] [jen] ['siːzənɪŋ] ['paʊdə(r)] .
Cook in ½ cup water seasoned with Mei Yen Seasoning Powder .
厨师 在 ½ 杯子 水 经验丰富的 和 梅 日元 调料 粉末 .

用半杯水和美燕调味粉煮熟。

[wen] ['tendə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] [graʊnd] ['dʒɪndʒə(r)] , ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] ['bʌtə(r)] .
When tender , add Ground Ginger , sugar , and butter .
什么时候 投标 , 添加 地面 姜 , 糖 , 和 黄油 .

煮软后，加入姜粉、糖和黄油。

[kən'tɪnjuː] ['kʊkɪŋ] [θriː][ɔː(r)][fɔːr] ['mɪnɪts] , ['tɒsɪŋ] ['dʒentli] .
Continue cooking 3 or 4 minutes , tossing gently .
继续 烹饪 3 或者 4 分钟 , 抛掷 轻轻地 .

继续烹煮 3 到 4 分钟，轻轻翻动。

['seɪvəri] [zu'kiːni]
Savory Zucchini
美味 西葫芦

美味的西葫芦

([fɔːr] [s'ɜːvɪŋz])
(4 Servings)
(4 份量)

(4人份)

['kʌtɪŋ] [ðə; ði] [zu'ki:ni] ['ɪntu:] [θɪn] [mætʃ] - [laɪk] [stɪks] [ænd; ənd] ['kʊkɪŋ] ['əʊnli] [ʌn'tɪl] [krɪsp] -

Cutting	**the**	**zucchini**	**into**	**thin**	**match**	**-**	**like**	**sticks**	**and**	**cooking**	**only**	**until**	**crisp**	**-**
切割	这	西葫芦	进入	薄的	匹配	-	喜欢	棍子	和	烹饪	仅有的	直到	脆	-

['tendə(r)] [ɪz] [wʌn] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['si:krəts] [ɒv; əv] [ðɪs] [ʌn'ju:ʒuəl] [wei] [wɪð] [zu'ki:ni] .

tender	**is**	**one**	**of**	**the**	**secrets**	**of**	**this**	**unusual**	**way**	**with**	**zucchini**	**.**
投标	是	一	的	这	秘密	的	这	异常	方式	和	西葫芦	.

将西葫芦切成细长的火柴状，煮至脆嫩即可，这是这种不寻常的西葫芦烹饪方法的秘诀之一。

[wʌn] [paʊnd] [zu'ki:ni]

1	**pound**	**zucchini**
1	磅	西葫芦

1磅西葫芦

[ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['bʌtə(r)]

2	**tablespoons**	**butter**
2	汤匙	黄油

2汤匙黄油

[wʌn] ['teɪblspu:n] [spaɪs] ['aɪləndz] ['ɪnstənt] [mɪnst] ['ʌnjənz]

1	**tablespoon**	**SPICE**	**ISLANDS**	**Instant**	**Minced**	**Onions**
1	汤匙	香料	岛屿	立即的	剁碎	洋葱

1汤匙香料岛牌速溶洋葱碎

[fɔ:r] ['ti:spu:n] [spaɪs] ['aɪləndz] [bi:f] [stɒk] [beɪs]

4	**teaspoons**	**SPICE**	**ISLANDS**	**Beef**	**Stock**	**Base**
4	茶匙	香料	岛屿	牛肉	库存	根据

4茶匙香料群岛牛肉高汤底料

½ [kʌp] ['wɔ:tə(r)]

½	**cup**	**water**
½	杯子	水

半杯水

[wɒʃ] [zu'ki:ni] [ænd; ənd] [kʌt] [ɪn] [hɑ:f] .

Wash	**zucchini**	**and**	**cut**	**in**	**half**	**.**
洗	西葫芦	和	切	在	一半	.

将西葫芦洗净，切成两半。

[slaɪs] ['θɪnli] ['leŋθwaɪz] ; [ðen] [slaɪs] [ə'gen] ['ɪntu:] [mætʃ] - [laɪk] [stɪks] .

Slice	**thinly**	**lengthwise**	**;**	**then**	**slice**	**again**	**into**	**match**	**-**	**like**	**sticks**	**.**
片	薄薄的	纵向	;	然后	片	再次	进入	匹配	-	喜欢	棍子	.

先纵向切成薄片；然后再切成火柴棍状的细条。

[melt] ['bʌtə(r)] [ɪn] [waɪd] ['hevi] ['fraɪɪŋ] [pæn] .

Melt	**butter**	**in**	**wide**	**heavy**	**frying**	**pan**	**.**
熔化	黄油	在	宽的	重的	煎炸	平底锅	.

在宽大的厚底煎锅中融化黄油。

[ˌeɪ di: 'di:] ['ɪnstənt] [mɪnst] ['ʌnjənz] , [bi:f] [stɒk] [beɪs] , [ænd; ənd] ['wɔ:tə(r)] .

Add	**Instant**	**Minced**	**Onions**	**,**	**Beef**	**Stock**	**Base**	**,**	**and**	**water**	**.**
添加	立即的	剁碎	洋葱	,	牛肉	库存	根据	,	和	水	.

加入速溶洋葱碎、牛肉高汤底料和水。

[stɜ:(r)] [tu:; tə] [mɪks] [ænd; ənd] [ˌeɪ di: 'di:] [zu'ki:ni] .

Stir	**to**	**mix**	**and**	**add**	**zucchini**	**.**
搅拌	到	混合	和	添加	西葫芦	.

搅拌均匀后加入西葫芦。

[kʊk] ['kwɪkli] ['əʊvə(r)] [haɪ] [hi:t] , ['tɜ:nɪŋ] ['fri:kwəntli] [wɪð] ['pænkeɪk] ['tɜ:nə(r)] [ɔ:(r)] [bred] ['spætʃələ] .

Cook	**quickly**	**over**	**high**	**heat**	**,**	**turning**	**frequently**	**with**	**pancake**	**turner**	**or**	**bread**	**spatula**	**.**
厨师	迅速地	超过	高的	热	,	转弯	频繁地	和	饼子	车工	或者	面包	抹刀	.

用大火快速煎熟，用煎饼铲或面包铲经常翻面。

[kʊk] ['əʊnli] [ʌn'tɪl] [zu'ki:ni] [ɪz] [krɪsp] - ['tendə(r)] [ænd; ənd] ['lɪkwɪd] [əb'zɔ:bd] , [ə'baʊt] [faɪv] ['mɪnɪts] .

Cook	only	until	zucchini	is	crisp	-	tender	and	liquid	absorbed	,	about	5	minutes	.
厨师	仅有的	直到	西葫芦	是	脆	-	投标	和	液体	吸收	,	关于	5	分钟	.

煮至西葫芦脆嫩且水分被吸收即可，大约 5 分钟。

[sɜ:v] [æt; ət] [wʌns] . -

Serve	at	once	.	26
服务	在	一次	.	-

立即食用。26

['tʃɪkɪn] ['lɪvər] ['strɒgənɒf]

Chicken	Livers	Stroganoff
鸡	肝脏	斯特罗加诺夫

鸡肝烩饭

([faɪv] [s'ɜ:vɪŋz])

(	5	Servings	)
(	5	份量	)

（5人份）

[wʌn] ['el bi:] .

1	lb	.
1	磅	.

1磅

['tʃɪkɪn] ['lɪvər]

chicken	livers
鸡	肝脏

鸡肝

¼ [kʌp] ['bʌtə(r)]

¼	cup	butter
¼	杯子	黄油

¼ 杯黄油

[ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] [spaɪs] ['aɪlənds]

2	tablespoons	SPICE	ISLANDS
2	汤匙	香料	岛屿

2汤匙香料岛

['ɪnstənt] [mɪnst] ['ʌnjənz] [səʊkt] [ɪn] [ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['wɔ:tə(r)]

Instant	Minced	Onions	soaked	in	2	tablespoons	water
立即的	剁碎	洋葱	浸泡过	在	2	汤匙	水

将速溶洋葱碎用2汤匙水浸泡。

[ˌtu:'tu:] ['ti:spu:n] [spaɪs] ['aɪlənds]

2	teaspoons	SPICE	ISLANDS
2	茶匙	香料	岛屿

2茶匙香料群岛

['ærəʊru:t]

Arrowroot
葛

葛

[ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] [spaɪs] ['aɪlənds] ['paʊdəd] ['mʌʃrʊmz]

2	tablespoons	SPICE	ISLANDS	Powdered	Mushrooms
2	汤匙	香料	岛屿	粉末状	蘑菇

2汤匙香料岛牌蘑菇粉

[wʌn] ['ti:spu:n] [spaɪs] ['aɪlənds] ['tʃɪkɪn] ['si:z(ə)nd] [stɒk] [beɪs] [mɪkst] [ɪn] ½ [kʌp] ['wɔ:tə(r)]

1	teaspoon	SPICE	ISLANDS	Chicken	Seasoned	Stock	Base	mixed	in	½	cup	water
1	茶匙	香料	岛屿	鸡	经验丰富的	库存	根据	混合	在	½	杯子	水

1茶匙香料岛鸡肉调味高汤底料，溶于半杯水中

½ [paɪnt]['saʊə(r)] [kriːm]
½ pint sour cream
½ 品脱 酸的 奶油

半品脱酸奶油

[wʌn] ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [bəʊ] ['mɒnd] ['siːzənɪŋ]
1 teaspoon SPICE ISLANDS BEAU MONDE Seasoning
1 茶匙 香料 岛屿 帅哥 世界 调料

1茶匙 SPICE ISLANDS BEAU MONDE 调味料

¼ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [spaɪs] [pə,riːziː'en]
¼ teaspoon SPICE ISLANDS SPICE PARISIENNE
¼ 茶匙 香料 岛屿 香料 巴黎人

¼ 茶匙 SPICE ISLANDS SPICE PARISIENNE

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

⅛ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [faɪn] [graɪnd]['dʒɑːvə] [blæk] ['pepə(r)]
⅛ teaspoon SPICE ISLANDS Fine Grind Java Black Pepper
⅛ 茶匙 香料 岛屿 美好的 研磨 Java 黑色的 胡椒

⅛茶匙 SPICE ISLANDS 细磨爪哇黑胡椒

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃeri]
2 tablespoons sherry
2 汤匙 雪利酒

2汤匙雪利酒

[wʌn] ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] ['ʃredɪd] ['pɑːsli]
1 teaspoon SPICE ISLANDS Shredded Parsley
1 茶匙 香料 岛屿 碎 香菜

1茶匙香料岛牌切碎的欧芹

[kʌt] ['lɪvər] [ɪn] [tuː] .
Cut livers in two .
切 肝脏 在 二 .

将肝脏切成两半。

[braʊn] [ɪn]['bʌtə(r)][ɪn] ['fraɪɪŋ] [pæn][faɪv] ['mɪnɪts] , ['tɜːnɪŋ] ['friːkwəntli] .
Brown in butter in frying pan 5 minutes , turning frequently .
棕色的 在 黄油 在 煎炸 平底锅 5 分钟 , 转弯 频繁地 .

用黄油在煎锅中煎 5 分钟至棕色，期间需经常翻面。

[rɪ'muːv] ['lɪvər] , [ænd; ənd][stɜː(r)][ɪn] ['ʌnjənz] , ['ærəʊruːt] , ['paʊdəd] ['mʌʃrʊmz] , ['tʃɪkɪn] [stɒk]
Remove livers , and stir in Onions , Arrowroot , Powdered Mushrooms , Chicken Stock
消除 肝脏 , 和 搅拌 在 洋葱 , 葛 , 粉末状 蘑菇 , 鸡 库存
[ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] ['θɪkənd] .
and cook until thickened .
和 厨师 直到 增稠 .

取出鸡肝，加入洋葱、葛粉、蘑菇粉、鸡汤，煮至浓稠。

[stɜː(r)][ɪn]['saʊə(r)] [kriːm] , [bəʊ] ['mɒnd] , [spaɪs] [pə,riːziː'en] , [sɔːlt] , ['pepə(r)] .
Stir in sour cream , Beau Monde , Spice Parisienne , salt , Pepper .
搅拌 在 酸的 奶油 , 博 世界 , 香料 巴黎人 , 盐 , 胡椒 .

拌入酸奶油、Beau Monde、巴黎香料、盐、胡椒。

[ˌeɪ diː 'diː] ['tʃɪkɪn] ['lɪvər] , ['ʃeri] .
Add chicken livers , sherry .
添加 鸡 肝脏 , 雪利酒 .

加入鸡肝和雪利酒。

[hiːt] ['θʌrəli] [bʌt; bət][duː; də][nɒt] [bɔɪl] .

Heat	**thoroughly**	**but**	**do**	**not**	**boil**	**.**
热	彻底	但	做	不是	熬	.

彻底加热，但不要煮沸。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['pɑːsli] .

Sprinkle	**with**	**Parsley**	**.**
撒	和	香菜	.

撒上欧芹碎。

[kræb] [miːt] [ɪn] ['mʌʃrʊm] [sɔːs] [pə,riːziː'en]

Crab	**Meat**	**in**	**Mushroom**	**Sauce**	**Parisienne**
螃蟹	肉	在	蘑菇	酱	巴黎人

巴黎蘑菇酱蟹肉

([fɔːr] [s'ɜːvɪŋz])

(	**4**	**servings**	**)**
(	4	份量	)

（4人份）

[ðə; ði][suː'pɜːbli; sjuː'pɜːbli] ['fleɪvəd] [sɔːs] [meɪks] [ðɪs] [æn; ən] [ɪk'sepʃənəli] [gʊd] ['lʌntʃən] [ɔː(r)]

The	**superbly**	**flavored**	**sauce**	**makes**	**this**	**an**	**exceptionally**	**good**	**luncheon**	**or**
这	极好	调味	酱	制作	这	一个	非常	好的	午餐	或者

['bʌfeɪ; 'bʊfeɪ] [dɪʃ] .

buffet	**dish**	**.**
自助餐	盘子	.

这款酱汁味道绝佳，使它成为一道非常棒的午餐或自助餐菜肴。

[wʌn] [paʊnd] [kræb] [miːt]

1	**pound**	**crab**	**meat**
1	磅	螃蟹	肉

1磅蟹肉

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)]

2	**tablespoons**	**butter**
2	汤匙	黄油

2汤匙黄油

[wʌn] ['teɪblspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] ['ærəʊruːt]

1	**tablespoon**	**SPICE**	**ISLANDS**	**Arrowroot**
1	汤匙	香料	岛屿	葛

1汤匙香料岛牌葛根粉

[wʌn] ['teɪblspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] ['paʊdəd] ['mʌʃrʊmz]

1	**tablespoon**	**SPICE**	**ISLANDS**	**Powdered**	**Mushrooms**
1	汤匙	香料	岛屿	粉末状	蘑菇

1汤匙香料岛牌蘑菇粉

[wʌn] ['teɪblspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] ['tʃɪkɪn] ['siːz(ə)nd] [stɒk] [beɪs]

1	**tablespoon**	**SPICE**	**ISLANDS**	**Chicken**	**Seasoned**	**Stock**	**Base**
1	汤匙	香料	岛屿	鸡	经验丰富的	库存	根据

汤匙香料群岛牌鸡肉调味高汤底料

½ [kʌp] [hɒt]['wɔːtə(r)]

½	**cup**	**hot**	**water**
½	杯子	热的	水

半杯热水

½ [kʌp] [rɪtʃ] [mɪlk][ɔː(r)] [kriːm]

½	**cup**	**rich**	**milk**	**or**	**cream**
½	杯子	富有的	牛奶	或者	奶油

半杯浓牛奶或奶油

½ [kʌp] [draɪ] [waɪt] [waɪn]
½ cup dry white wine
½ 杯子 干燥 白色的 葡萄酒

半杯干白葡萄酒

¼ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] ['tærəgən] , [krʌʃt]
¼ teaspoon SPICE ISLANDS Tarragon , crushed
¼ 茶匙 香料 岛屿 龙蒿 , 碎

¼茶匙香料岛牌龙蒿碎

⅛ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [spaɪs] [pə,riːziː'en]
⅛ teaspoon SPICE ISLANDS SPICE PARISIENNE
⅛ 茶匙 香料 岛屿 香料 巴黎人

⅛ 茶匙 SPICE ISLANDS SPICE PARISIENNE

⅛ ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [faɪn] [graɪnd] ['dʒɑːvə] [blæk] ['pepə(r)]
⅛ teaspoon SPICE ISLANDS Fine Grind Java Black Pepper
⅛ 茶匙 香料 岛屿 美好的 研磨 Java 黑色的 胡椒

⅛茶匙 SPICE ISLANDS 细磨爪哇黑胡椒

½ [kʌp] ['bʌtəd] [bred] [krʌmz]
½ cup buttered bread crumbs
½ 杯子 涂黄油的 面包 面包屑

半杯涂抹黄油的面包屑

[ə'reɪndʒ] [kræb] [miːt] [ɪn] [ə; eɪ] ['laɪtli] ['bʌtəd] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] , [ɔː(r)] [ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] ['ræməkɪn] .
Arrange crab meat in a lightly buttered baking dish , or individual ramekins .
安排 螃蟹 肉 在 一个 轻轻 涂黄油的 烘烤 盘子 , 或者 个人 烤盅 .

将蟹肉放入涂抹了少许黄油的烤盘或小烤碗中。

[ɪn] [ə; eɪ] ['sɔːspən] [melt] ['bʌtə(r)] , [stɜː(r)] [ɪn] ['ærəʊruːt] , ['mʌʃrʊmz] .
In a saucepan melt butter , stir in Arrowroot , Mushrooms .
在 一个 平底锅 熔化 黄油 , 搅拌 在 葛 , 蘑菇 .

在平底锅中融化黄油，拌入葛粉和蘑菇。

[dɪ'zɒlv] ['tʃɪkɪn] [beɪs] [ɪn] [hɒt] ['wɔːtə(r)] .
Dissolve Chicken Base in hot water .
溶解 鸡 根据 在 热的 水 .

将鸡精溶于热水中。

[stɜː(r)] ['ɪntuː] [sɔːs] [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] [sɔːs] [ɪz] [θɪk] , [smuːð] .
Stir into sauce and cook until sauce is thick , smooth .
搅拌 进入 酱 和 厨师 直到 酱 是 厚的 , 光滑的 .

将酱汁拌匀，煮至酱汁浓稠顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː] [kriːm] , [waɪn] , [stɜː(r)] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
Add cream , wine , stir until smooth .
添加 奶油 , 葡萄酒 , 搅拌 直到 光滑的 .

加入奶油和葡萄酒，搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː] ['tærəgən] , [spaɪs] [pə,riːziː'en] , ['pepə(r)] .
Add Tarragon , Spice Parisienne , Pepper .
添加 龙蒿 , 香料 巴黎人 , 胡椒 .

添加龙蒿、巴黎香料、胡椒。

[pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [kræb] [miːt] [ænd; ənd] [tɒp] [wɪð] [krʌmz] .
Pour over crab meat and top with crumbs .
倒 超过 螃蟹 肉 和 顶部 和 面包屑 .

将酱汁淋在蟹肉上，再撒上面包屑。

[beɪk] [ɪn] 350° ['ʌv(ə)n] [ʌn'tɪl] ['bʌbli] [ænd; ənd] [braʊn] . -
Bake in 350° oven until bubbly and brown . 27
烤 在 350° 烤箱 直到 起泡酒 和 棕色的 . -

在350°烤箱中烘烤至表面起泡并呈棕色。27

['vɪnɪgə(r)]	[tʃɑ:t]
VINEGAR	**CHART**
醋	图表

醋图表

[spaɪs]	['aɪlənds]	['sælədz]	['vedʒtəb(ə)lz]	[mi:ts]	[fɪʃ]	['sɔ:sɪz]	['greivi]
SPICE	**ISLANDS**	**SALADS**	**VEGETABLES**	**MEATS**	**FISH**	**SAUCES**	**GRAVIES**
香料	岛屿	沙拉	蔬菜	肉类	鱼	酱汁	肉汁

香料群岛 沙拉 蔬菜 肉类 鱼类 酱汁 肉汁

['tærəgən]	[red]	[waɪn]	['vɪnɪgə(r)]	[fru:t]
TARRAGON	**Red**	**Wine**	**VINEGAR**	**FRUIT**
龙蒿	红色的	葡萄酒	醋	水果

龙蒿红酒醋水果

[gri:n]
GREEN
绿色的

绿色的

[pə'teɪtəʊ]
POTATO
土豆

土豆

[fɪʃ]	[beɪkt]	[bi:nz]
FISH	**BAKED**	**BEANS**
鱼	烘焙	豆子

烤鱼配豆子

[bi:ts]
BEETS
甜菜

甜菜

[tʃɑ:d]
CHARD
甜菜

查德

['spɪnɪtʃ]
SPINACH
菠菜

菠菜

['wɔ:tə(r)]	[kres]	[stju:z]
WATER	**CRESS**	**STEWS**
水	豆瓣菜	炖菜

西洋菜炖菜

[rəʊsts]
ROASTS
烤肉

烤肉

[brɔɪld]	['tʃɪkɪn]
BROILED	**CHICKEN**
烤制	鸡

烤鸡

['bʌtə(r)]	[sɔ:s]	[beɪkt]
BUTTER	**SAUCE**	**BAKED**
黄油	酱	烘焙

黄油酱烤

[brɔɪld]	[wɪð]	['bʌtə(r)]	[sɔːs]	[fɪʃ]
BROILED	**WITH**	**BUTTER**	**SAUCE**	**FISH**
烤制	和	黄油	酱	鱼

黄油烤鱼

[geɪm]
GAME
游戏

游戏

[ravi'^ɔːt]
RAVIGOTE
拉维戈特

拉维戈特

[ˌvɪnɪ'gret]
VINAIGRETTE
油醋汁

醋渍

['spæniʃ]	[ə; eɪ]	[fjuː]	[drɒps]	[ɪn]	[miːt]	['greivi]	[tuː; tə]	[teɪst]
SPANISH	**A**	**FEW**	**DROPS**	**IN**	**MEAT**	**GRAVIES**	**TO**	**TASTE**
西班牙语	一个	很少	滴	在	肉	肉汁	到	品尝

西班牙风味：在肉汁中滴几滴调味

['gɑːlɪk]	[red]	[waɪn]	['vɪnɪgə(r)]	[fɪʃ]
GARLIC	**Red**	**Wine**	**VINEGAR**	**FISH**
蒜	红色的	葡萄酒	醋	鱼

大蒜红酒醋鱼

[griːn]
GREEN
绿色的

绿色的

[pə'teɪtəʊ]
POTATO
土豆

土豆

['vedʒtəb(ə)l]	[beɪkt]	[biːnz]
VEGETABLE	**BAKED**	**BEANS**
蔬菜	烘焙	豆子

烤蔬菜豆

['ɑːtɪtʃəʊks]
ARTICHOKES
洋蓟

洋蓟

[spraʊts]
SPROUTS
芽苗菜

芽苗菜

['wɔːtə(r)]	[kres]	[pɒt]	[rəʊst]
WATER	**CRESS**	**POT**	**ROAST**
水	豆瓣菜	锅	烤

西洋菜炖肉

[rəʊst]	[læm]
ROAST	**LAMB**
烤	羊肉

烤羊肉

[stjuːz] [beɪkt]
STEWS **BAKED**
炖菜 烘焙

炖菜烤制

[brɔɪld] [wɪð] ['bʌtə(r)] [sɔːs] ['tɑːtə(r)]
BROILED **WITH** **BUTTER** **SAUCE** **TARTAR**
烤制 和 黄油 酱 鞑靼

烤制后淋上黄油酱汁塔塔酱

[fɪʃ]
FISH
鱼

鱼

['eʃəlɒt] [red] [waɪn] ['vɪnɪgə(r)] [slaɪst] ['ʌnjən] [ɔː(r)]['kjuːkʌmbə(r)]
ESCHALOT **Red** **Wine** **VINEGAR** **SLICED** **ONION** **OR** **CUCUMBER**
小葱 红色的 葡萄酒 醋 切片 洋葱 或者 黄瓜

小葱、红酒醋、洋葱片或黄瓜片

['lɒbstə(r)]
LOBSTER
龙虾

龙虾

[kræb]
CRAB
螃蟹

螃蟹

[ʃrɪmp]
SHRIMP
虾

虾

[griːn]
GREEN
绿色的

绿色的

[pə'teɪtəʊz] ['ɑːtɪtʃəʊks]
POTATOES **ARTICHOKES**
土豆 洋蓟

土豆 洋蓟

['kjuːkʌmbəz]
CUCUMBERS
黄瓜

黄瓜

['ʌnjənz] [ræ'guː; 'rægu:] [ˌeɪ 'juː] ['grætæn] [fɪʃ]
ONIONS **RAGOUTS** **AU** **GRATIN** **FISH**
洋葱 炖菜 澳大利亚 焗烤 鱼

洋葱烩菜焗鱼

['mʌʃrʊm]
MUSHROOM
蘑菇

蘑菇

['bæzl] [waɪt] [waɪn] ['vɪnɪgə(r)] [fruːt]
BASIL **White** **Wine** **VINEGAR** **FRUIT**
罗勒 白色的 葡萄酒 醋 水果

罗勒 白葡萄酒 醋 水果

[griːn]
GREEN
绿色的

绿色的

[təˈmɑːtəʊ]
TOMATO
番茄

番茄

['lɒbstə(r)]
LOBSTER
龙虾

龙虾

[kræb] [təˈmɑːtəʊz]
CRAB **TOMATOES**
螃蟹 西红柿

蟹肉番茄

[biːts]
BEETS
甜菜

甜菜

[strɪŋ] [biːnz]
STRING **BEANS**
细绳 豆子

四季豆

['kærəts] [ˌdʒuːlɪ'en]
CARROTS **JULIENNE**
胡萝卜 朱莉安

胡萝卜丝

[ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ɒn] [rəʊst] [læm] [ænd; ənd] [stjuːz] [tuː; tə] [teɪst] [frɒg] [legz]
A **FEW** **DROPS** **ON** **ROAST** **LAMB** **AND** **STEWS** **TO** **TASTE** **FROG** **LEGS**
一个 很少 滴 在 烤 羊肉 和 炖菜 到 品尝 青蛙 腿

在烤羊肉和炖菜上滴几滴，可以尝尝蛙腿的味道。

['devəld] [kræb]
DEVILED **CRAB**
魔鬼 螃蟹

魔鬼蟹

['lɒbstə(r)] [təˈmɑːtəʊ]
LOBSTER **TOMATO**
龙虾 番茄

龙虾番茄

[fɪʃ] [ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ɪn] [læm] ['greɪvi] [tuː; tə] TASTE28
FISH **A** **FEW** **DROPS** **IN** **LAMB** **GRAVY** **TO** **TASTE28**
鱼 一个 很少 滴 在 羊肉 肉汁 到 TASTE28

在羊肉肉汁中滴几滴鱼肉调味28

[vəˈnɪlə] [sɔːs]
Vanilla **Sauce**
香草 酱

香草酱

([eit] [sˈɜːvɪŋz])
(8 Servings)
(8 份量)

(8人份)

['sɪmp(ə)l] [dɪ'zɜːts] [laɪk] [bred] ['pʊdɪŋ] , ['tʃɒklət] [blæŋk][meɪndʒ] ,
Simple **desserts** **like** **bread** **pudding** **,** **chocolate** **blanc** **mange** **,**
简单的 甜点 喜欢 面包 布丁 , 巧克力 布兰克 疥癣 ,

简单的甜点，例如面包布丁、巧克力布丁等。

[ɔː(r)] [wɪpt] [fruːt]['dʒelətɪn] [bɪ'kʌm] ['sʌmθɪŋ] ['speʃ(ə)l] [wen] [t'ɒpt] [wɪð] [ðɪs] [smuːð] [sɔːs] .
or **whipped** **fruit** **gelatin** **become** **something** **special** **when** **topped** **with** **this** **smooth** **sauce** **.**
或者 鞭打 水果 明胶 变得 某物 特别的 什么时候 顶峰 和 这 光滑的 酱 .

或者，将打发的果冻淋上这种顺滑的酱汁，就会变成一道特别的美食。

[ˌtuː'tuː] - [piːs] [spaɪs] ['aɪləndz] [və'nɪlə] [biːn]
2 **'** **piece** **SPICE** **ISLANDS** **Vanilla** **Bean**
2 - 片 香料 岛屿 香草 豆

2英寸香料岛香草豆

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]
1 **cup** **milk**
1 杯子 牛奶

杯牛奶

[wʌn] [kʌp] [laɪt] [kriːm]
1 **cup** **light** **cream**
1 杯子 光 奶油

杯淡奶油

½ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
½ **cup** **sugar**
½ 杯子 糖

半杯糖

[fɔːr] [eg] [jəʊk] , ['biːt(ə)n]
4 **egg** **yolks** **,** **beaten**
4 蛋 蛋黄 , 被打败

4个蛋黄，打散

¼ [kʌp] ['hevi] [kriːm]
¼ **cup** **heavy** **cream**
¼ 杯子 重的 奶油

¼ 杯浓奶油

[splɪt] [və'nɪlə] [biːn] , [skreɪp] [aʊt] [pʌlp] ,
Split **Vanilla** **Bean** **,** **scrape** **out** **pulp** **,**
分裂 香草 豆 , 刮 出去 纸浆 ,

将香草荚剖开，刮出香草果肉，

[ˌeɪ diː 'diː] [pʌlp] [ænd; ənd] [pɒd] [tuː; tə] [mɪlk] [ænd; ənd] [kriːm] [ɪn] [tɒp] [ɒv; əv] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] , [skɔːld]
add **pulp** **and** **pod** **to** **milk** **and** **cream** **in** **top** **of** **double** **boiler** **,** **scald**
添加 纸浆 和 荚 到 牛奶 和 奶油 在 顶部 的 双倍的 锅炉 , 烫伤
['əʊvə(r)] [də'rekt] [hiːt] .
over **direct** **heat** **.**
超过 直接的 热 .

将果肉和果荚加入双层蒸锅上层的牛奶和奶油中，用直接加热的方式煮沸。

[rɪ'muːv] [və'nɪlə] [pɒd] .
Remove **Vanilla** **Pod** **.**
消除 香草 荚 .

取出香草荚。

[stɜː(r)] [ɪn] ['ʃʊgə(r)] .
Stir **in** **sugar** **.**
搅拌 在 糖 .

加入糖搅拌。

[biːt] [eg] [jəʊk] ['slaɪtli] .
Beat egg yolks slightly .
打 蛋 蛋黄 轻微地 .

将蛋黄稍微搅打一下。

[biːt] [mɪlk] ['ɪntuː] [eg] [jəʊk] .
Beat milk into egg yolks .
打 牛奶 进入 蛋 蛋黄 .

将牛奶搅入蛋黄中。

[rɪ'tɜːn] [tuː; tə] [tɒp] [ɒv; əv] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] .
Return to top of double boiler .
返回 到 顶部 的 双倍的 锅炉 .

回到双层蒸锅的上层。

[pleɪs] ['əʊvə(r)] [hɒt] ['wɔːtə(r)] , [kʊk] [ʌn'tɪl] ['kʌstəd] [kəʊts] [ə; eɪ] ['met(ə)l] [spuːn] .
Place over hot water , cook until custard coats a metal spoon .
地方 超过 热的 水 , 厨师 直到 蛋奶冻 外套 一个 金属 勺子 .

隔水加热，煮至蛋奶糊能挂在金属勺子上即可。

[stɜː(r)] ['kɒnstəntli] .
Stir constantly .
搅拌 不断地 .

不断搅拌。

[streɪn] , [kuːl] .
Strain , cool .
拉紧 , 凉爽的 .

过滤，冷却。

[wɪp] [kriːm] [ʌn'tɪl] [stɪf] [ænd; ənd] [fəʊld] ['ɪntuː] ['kʌstəd] .
Whip cream until stiff and fold into custard .
鞭 奶油 直到 僵硬的 和 折叠 进入 蛋奶冻 .

将鲜奶油打发至硬性发泡，然后拌入蛋奶糊中。

['ɒrɪndʒ] [hɑːd] [sɔːs]
Orange Hard Sauce
橙子 难的 酱

橙味硬酱

½ [kʌp] ['bʌtə(r)]
½ cup butter
½ 杯子 黄油

半杯黄油

[wʌn] ['teɪblspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] ['ɒrɪndʒ] [piːl]
1 tablespoon SPICE ISLANDS Orange Peel
1 汤匙 香料 岛屿 橙子 果皮

1汤匙香料岛橙皮

[fɔː(r)] [kʌps] ['sɪftɪd] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)]
4 cups sifted powdered sugar
4 杯子 筛过的 粉末状 糖

4杯过筛糖粉

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [və'nɪlə] ['brændi]
2 tablespoons Vanilla Brandy
2 汤匙 香草 白兰地

2汤匙香草白兰地

[kriːm] ['bʌtə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] [spaɪs] ['aɪləndz] ['ɒrɪndʒ] [piːl] [ænd; ənd] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] .

Cream	**butter**	**,**	**add**	**SPICE**	**ISLANDS**	**Orange**	**Peel**	**and**	**powdered**	**sugar**	**.**
奶油	黄油	,	添加	香料	岛屿	橙子	果皮	和	粉末状	糖	.

搅打黄油，加入香料岛橙皮和糖粉。

[biːt] [ɪn] [eg] .

Beat	**in**	**egg**	**.**
打	在	蛋	.

打入鸡蛋。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] ['brændi] [ænd; ənd] [blend] ['θʌrəli] .

Add	**Vanilla**	**Brandy**	**and**	**blend**	**thoroughly**	**.**
添加	香草	白兰地	和	混合	彻底	.

加入香草白兰地，充分搅拌。

[sɜːv] [ɒn] [plʌm] ['pʊdɪŋ] , [mɪns] [paɪ] [ɔː(r)] [tuː; tə] [frɒst] [pleɪn] [ɔː(r)] ['eɪndʒl] [fuːd] [keɪk] .

Serve	**on**	**plum**	**pudding**	**,**	**mince**	**pie**	**or**	**to**	**frost**	**plain**	**or**	**angel**	**food**	**cake**	**.**
服务	在	李子	布丁	,	剁碎	馅饼	或者	到	霜	清楚的	或者	天使	食物	蛋糕	.

可搭配李子布丁、肉馅饼食用，或用来装饰原味蛋糕或天使蛋糕。

[və'nɪlə] ['brændi]

Vanilla	**Brandy**
香草	白兰地

香草白兰地

[ðə; ði] [məʊst] [dɪ'lɪʃəs] ['fleɪvərɪŋ] ['ekstrækt; ɪk'strækt] [ɪ'mædʒɪnəbl] !

The	**most**	**delicious**	**flavoring**	**extract**	**imaginable**	**!**
这	最多	可口的	调味	提炼	可以想象的	!

你能想象到的最美味的调味提取物!

[kʌt] [tuː] [spaɪs] ['aɪləndz] ['meksɪkən] [və'nɪlə] [biːnz] [ɪn] [wʌn] - ['piːsɪz] .

Cut	**two**	**SPICE**	**ISLANDS**	**Mexican**	**Vanilla**	**Beans**	**in**	**1**	**'**	**pieces**	**.**
切	二	香料	岛屿	墨西哥	香草	豆子	在	1	-	件	.

将两根 SPICE ISLANDS 墨西哥香草豆荚切成 1 英寸长的段。

[splɪt] [pɒdz] ['əʊpən] .

Split	**pods**	**open**	**.**
分裂	豆荚	打开	.

舱体裂开。

[drɒp] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [hɑːf] [paɪnt] ['brændi] .

Drop	**into**	**a**	**half**	**pint**	**brandy**	**.**
降低	进入	一个	一半	品脱	白兰地	.

倒入半品脱白兰地中。

['taɪtli] [kləʊz] ['bɒt(ə)l] , [let] [stænd] - [deɪz] .

Tightly	**close**	**bottle**	**,**	**let**	**stand**	**30**	**days**	**.**
紧紧	关闭	瓶子	,	让	站立	-	天	.

盖紧瓶盖，静置30天。

[juːz] [fɔː(r); fə(r)] ['fleɪvərɪŋ] [wɪpt] [kriːm] , [aɪs] [kriːm] , [hɑːd] [sɔːs] , [keɪks] , [paɪz] , [ænd; ənd]

Use	**for**	**flavoring**	**whipped**	**cream**	**,**	**ice**	**cream**	**,**	**hard**	**sauce**	**,**	**cakes**	**,**	**pies**	**,**	**and**
使用	为了	调味	鞭打	奶油	,	冰	奶油	,	难的	酱	,	蛋糕	,	馅饼	,	和

['pʊdɪŋz] . -

puddings	**.**	**29**
布丁	.	-

可用于给鲜奶油、冰淇淋、硬酱、蛋糕、馅饼和布丁调味。29

['dʒɪndʒə(r)] ['æp(ə)l] [paɪ]

Ginger	**Apple**	**Pie**
姜	苹果	馅饼

姜汁苹果派

([sɪks] [sˈɜːvɪŋz])
(6 Servings)
(6 份量)

（6人份）

['ædɪŋ] [ə; eɪ] [nju:] ['fleɪvə(r)][tu:; tə][æn; ən] [ə'merɪkən] [trə'dɪʃ(ə)n] . [wʌn] # [ˌtuːˈtuː]
Adding a new flavor to an American tradition . 1 # 2
添加 一个 新的 味道 到 一个 美国人 传统 . 1 # 2

为美国传统增添新风味。1 #2

[kæn; kən][paɪ] - [slaɪst] ['æplz]
can pie - sliced apples
能 馅饼 - 切片 苹果

罐装苹果片

[wʌn] ['teɪblspu:n] [spaɪs] ['aɪləndz] ['ærəʊru:t]
1 tablespoon SPICE ISLANDS Arrowroot
1 汤匙 香料 岛屿 葛

1汤匙香料岛牌葛根粉

⅔ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgə(r)]
⅔ cup brown sugar
⅔ 杯子 棕色的 糖

⅔ 杯红糖

[wʌn][tu:; tə][ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspu:nz] [spaɪs] ['aɪləndz] ['krɪstəlaɪzd] ['dʒɪndʒə(r)] , ['faɪnli] [tʃɒpt]
1 to 2 tablespoons SPICE ISLANDS Crystallized Ginger , finely chopped
1 到 2 汤匙 香料 岛屿 结晶 姜 , 精细地 切碎

1至2汤匙香料岛牌糖渍姜，切碎

[wʌn] ['teɪblspu:n] ['bʌtə(r)]
1 tablespoon butter
1 汤匙 黄油

1汤匙黄油

['peɪstri][fɔ:(r); fə(r)][eit] - ['dʌb(ə)l] [krʌst] [paɪ]
Pastry for 8 ' double crust pie
糕点 为了 8 - 双倍的 地壳 馅饼

8英寸双层派皮

[dreɪn] ['æplz] .
Drain apples .
流走 苹果 .

沥干苹果汁。

[kəm'baɪn] [dʒu:s] [wɪð] ['ærəʊru:t] [ænd; ənd] [kʊk] ['əʊvə(r)] [ləʊ] [hi:t] [ʌn'tɪl][dʒu:s][stɑ:rts][tu:; tə] ['θɪkən] .
Combine juice with Arrowroot and cook over low heat until juice starts to thicken .
结合 汁 和 葛 和 厨师 超过 低的 热 直到 汁 开始 到 加厚 .

将果汁与葛粉混合，用小火慢煮至果汁开始变稠。

[stɜ:(r)][ɪn]['ʃʊgə(r)] , ['æplz] [ænd; ənd]['dʒɪndʒə(r)] .
Stir in sugar , apples and Ginger .
搅拌 在 糖 , 苹果 和 姜 .

加入糖、苹果和姜。

[pɔ:(r)]['ɪntu:]['peɪstri] - [laɪnd][eit] - [paɪ][pæn] .
Pour into pastry - lined 8 ' pie pan .
倒 进入 糕点 - 衬里 8 - 馅饼 平底锅 .

倒入铺好酥皮的 8 英寸派盘中。

[dɒt] [wɪð] ['bʌtə(r)] .
Dot with butter .
点 和 黄油 .

点缀上黄油。

[tɒp] [wɪð] ['peɪstri] .
Top **with** **pastry** **.**
顶部 和 糕点 .

上面盖上酥皮。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [ɪn] 400° ['ʌv(ə)n][ɔː(r)][ʌn'tɪl] [krʌst] [ɪz] [dʌn] [ænd; ənd] [braʊn] .
Bake **40** **minutes** **in** **400°** **oven** **or** **until** **crust** **is** **done** **and** **brown** **.**
烤 - 分钟 在 400° 烤箱 或者 直到 地壳 是 完毕 和 棕色的 .

在 400° 的烤箱中烘烤 40 分钟，或直到饼皮烤熟并呈棕色。

[spaɪs] [dʒemz]
Spice **Gems**
香料 宝石

香料宝石

([meɪks] - ['kʊkiz])
(**Makes** **20** **Cookies** **)**
(制作 - 曲奇饼)

（可制作20块饼干）

[θriː] [kʌps] ['flaʊə(r)]
3 **cups** **flour**
3 杯子 面粉

3杯面粉

[wʌn] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə]
1 **teaspoon** **baking** **soda**
1 茶匙 烘烤 苏打

1茶匙小苏打

[θriː] ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz]
3 **teaspoons** **SPICE** **ISLANDS**
3 茶匙 香料 岛屿

3茶匙香料群岛

['pʌmpkɪn] [paɪ] [spaɪs]
Pumpkin **Pie** **Spice**
南瓜 馅饼 香料

南瓜派香料

[wʌn] ['tiːspuːn] [spaɪs] ['aɪləndz] [graʊnd] ['nʌtmeg]
1 **teaspoon** **SPICE** **ISLANDS** **Ground** **Nutmeg**
1 茶匙 香料 岛屿 地面 肉豆蔻

1茶匙香料群岛牌磨碎肉豆蔻

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ **teaspoon** **salt**
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

⅓ [kʌp] ['ʃɔːtnɪŋ]
⅓ **cup** **shortening**
⅓ 杯子 缩短

三分之一杯起酥油

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [braʊn] ['ʃʊgə(r)]
2 **cups** **brown** **sugar**
2 杯子 棕色的 糖

杯红糖

⅔ [kʌp] [θɪk] ['saʊə(r)] [kriːm]
⅔ **cup** **thick** **sour** **cream**
⅔ 杯子 厚的 酸的 奶油

⅔ 杯浓稠酸奶油

[ˌtuːˈtuː] [wel] - [ˈbiːt(ə)n] [egz]
2 **well** **-** **beaten** **eggs**
2 出色地 - 被打败 鸡蛋

2个打散的鸡蛋

[ˌtuːˈtuː] [ˈtiːspuːn] [vəˈnɪlə]
2 **teaspoons** **vanilla**
2 茶匙 香草

2茶匙香草精

[kriːm] [ˈʃɔːtnɪŋ] , [ˌeɪ diː ˈdiː][ˈʃʊgə(r)] , [ˈbiːtɪŋ] [ʌnˈtɪl] [laɪt] , [ˈflʌfi] .
Cream **shortening** **,** **add** **sugar** **,** **beating** **until** **light** **,** **fluffy** **.**
奶油 缩短 , 添加 糖 , 殴打 直到 光 , 蓬松的 .

将起酥油打发至蓬松轻盈，加入糖，搅打至蓬松。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [vəˈnɪlə] , [egz] , [mɪks] [ˈθʌrəli] .
Add **vanilla** **,** **eggs** **,** **mix** **thoroughly** **.**
添加 香草 , 鸡蛋 , 混合 彻底 .

加入香草精、鸡蛋，搅拌均匀。

[sɪft] [ˈflaʊə(r)] , [ˈsəʊdə] , [sˈpaɪsɪz] , [sɔːlt] [təˈgeðə(r)] [θriː] [taɪmz] .
Sift **flour** **,** **soda** **,** **Spices** **,** **salt** **together** **3** **times** **.**
筛 面粉 , 苏打 , 香料 , 盐 一起 3 时代 .

将面粉、小苏打、香料、盐一起过筛 3 次。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ɔːlˈtɜːnətli] [wɪð] [ˈsaʊə(r)] [kriːm] [tuː; tə] [ˈʃɔːtnɪŋ] [ˈmɪkstʃə(r)] .
Add **alternately** **with** **sour** **cream** **to** **shortening** **mixture** **.**
添加 交替 和 酸的 奶油 到 缩短 混合物 .

将酸奶油与起酥油交替加入混合物中。

[mɪks] [wel] .
Mix **well** **.**
混合 出色地 .

充分搅拌。

[drɒp] [frɒm; frəm] [ˈtiːspuːn] [ˈɒntə] [griːzd] [ˈbeɪkɪŋ] [ʃiːt] .
Drop **from** **teaspoon** **onto** **greased** **baking** **sheet** **.**
降低 从 茶匙 到 涂油 烘烤 床单 .

用茶匙将面糊滴到抹了油的烤盘上。

[beɪk] [ɪn] 350° [ˈʌv(ə)n][fɔː(r); fə(r)] - [ˈmɪnɪts] .
Bake **in** **350°** **oven** **for** **12** **minutes** **.**
烤 在 350° 烤箱 为了 - 分钟 .

在 350° 的烤箱中烘烤 12 分钟。

[griːk] [ˈwɔːlnʌt] [keɪk]
Greek **Walnut** **Cake**
希腊语 核桃 蛋糕

希腊核桃蛋糕

(- [sˈɜːvɪŋz])
(**12** **Servings** **)**
(- 份量)

（12人份）

[ˈsɜːt(ə)nli] [ˈdɪfrənt] [ɪn][ðə; ðiˈ] [weɪ] [ɒv; əv] [dɪˈzɜːts] [ɪz] [ðɪs] [ˈtɔːtə; tɔːt] - [laɪk] [keɪk] .
Certainly **different** **in** **the** **way** **of** **desserts** **is** **this** **torte** **-** **like** **cake** **.**
当然 不同的 在 这 方式 的 甜点 是 这 蛋糕 - 喜欢 蛋糕 .

这款类似蛋糕的甜点，在口味上确实与众不同。

[sɜːv] [ˌaɪ ˈtiː] [pleɪn] , [ɔː(r)] [tɒp] [wɪð] [wɪpt] [kriːm] [ˈfleɪvəd] [wɪð] [vəˈnɪlə] [ˈbrændi] [ænd; ənd] [ˈslivə]

Serve	**it**	**plain**	**,**	**or**	**top**	**with**	**whipped**	**cream**	**flavored**	**with**	**Vanilla**	**Brandy**	**and**	**slivered**
服务	它	清楚的	，	或者	顶部	和	鞭打	奶油	调味	和	香草	白兰地	和	切片

[ˈkrɪstəlaɪzd] [ˈdʒɪndʒə(r)] .

Crystallized	**Ginger**	**.**
结晶	姜	.

可以原味食用，也可以淋上香草白兰地调味的鲜奶油，再撒上切碎的糖渍姜。

[θriː] [kʌps] [graʊnd] [ˈwɔːlnʌts] ([əˈbaʊt] ½ [paʊnd] [ʃeld] [ˈwɔːlnʌts])

3	**cups**	**ground**	**walnuts**	**(**	**about**	**½**	**pound**	**shelled**	**walnuts**	**)**
3	杯子	地面	核桃	(	关于	½	磅	带壳	核桃	)

3 杯磨碎的核桃（约 ½ 磅去壳核桃）

[naɪn] [egz]

9	**eggs**
9	鸡蛋

9个鸡蛋

[wʌn] [kʌp] [ˈʃʊgə(r)]

1	**cup**	**sugar**
1	杯子	糖

杯糖

½ [kʌp] [faɪn] [draɪ] [bred] [krʌmz]

½	**cup**	**fine**	**dry**	**bread**	**crumbs**
½	杯子	美好的	干燥	面包	面包屑

半杯细干面包屑

[wʌn] [ˈteɪblspuːn] [spaɪs] [ˈaɪləndz] [ˈɒrɪndʒ] [piːl]

1	**tablespoon**	**SPICE**	**ISLANDS**	**Orange**	**Peel**
1	汤匙	香料	岛屿	橙子	果皮

1汤匙香料岛橙皮

1½ [ˈtiːspuːn] [spaɪs] [ˈaɪləndz] [ˈlemən] [piːl]

1½	**teaspoons**	**SPICE**	**ISLANDS**	**Lemon**	**Peel**
1½	茶匙	香料	岛屿	柠檬	果皮

1½茶匙香料岛柠檬皮

½ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]

½	**teaspoon**	**salt**
½	茶匙	盐

½茶匙盐

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [spaɪs] [ˈaɪləndz] [graʊnd] Cinnamon30

1	**teaspoon**	**SPICE**	**ISLANDS**	**Ground**	**Cinnamon30**
1	茶匙	香料	岛屿	地面	Cinnamon30

1茶匙香料岛牌肉桂粉30

½ [ˈtiːspuːn] [spaɪs] [ˈaɪləndz] [graʊnd] [kləʊvz]

½	**teaspoon**	**SPICE**	**ISLANDS**	**Ground**	**Cloves**
½	茶匙	香料	岛屿	地面	丁香

½ 茶匙香料岛牌丁香粉

[ˌtuːˈtuː] [ˈtiːspuːn] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdə(r)]

2	**teaspoons**	**baking**	**powder**
2	茶匙	烘烤	粉末

2茶匙泡打粉

¼ [kʌp] [vəˈnɪlə] [ˈbrændi]

¼	**cup**	**Vanilla**	**Brandy**
¼	杯子	香草	白兰地

¼ 杯香草白兰地

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['wɔːtə(r)]
3 **tablespoons** **water**
3 汤匙 水

3汤匙水

[greɪnd] ['wɔːlnʌts] [θruː] ['miːdiəm] [bleɪd] [ɒv; əv] [fuːd] ['tʃɒpə(r)] .
Grind **walnuts** **through** **medium** **blade** **of** **food** **chopper** **.**
研磨 核桃 通过 中等的 刀刃 的 食物 直升机 .

将核桃放入食物切碎机的中号刀片中磨碎。

['seprət] [egz] ; [biːt] [eg] [jəʊk] [ænd; ənd]['ʃʊgə(r)][ʌn'tɪl] [θɪk] [ænd; ənd]['lemən] ['kʌləd] .
Separate **eggs** **;** **beat** **egg** **yolks** **and** **sugar** **until** **thick** **and** **lemon** **colored** **.**
分离 鸡蛋 ; 打 蛋 蛋黄 和 糖 直到 厚的 和 柠檬 有色 .

将鸡蛋分离；将蛋黄和糖打发至浓稠且呈柠檬色。

[mɪks][ðə; ði] [graʊnd] [nʌts] [wɪð] [bred] [krʌmz] , ['ɒrɪndʒ] [piːl] , ['lemən] [piːl] , [sɔːlt] , ['sɪnəmən] ,
Mix **the** **ground** **nuts** **with** **bread** **crumbs** **,** **Orange** **Peel** **,** **Lemon** **Peel** **,** **salt** **,** **Cinnamon** **,**
混合 这 地面 坚果 和 面包 面包屑 , 橙子 果皮 , 柠檬 果皮 , 盐 , 肉桂 ,
[kləʊvz] , [ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] .
Cloves **,** **and** **baking** **powder** **.**
丁香 , 和 烘烤 粉末 .

将磨碎的坚果与面包屑、橙皮、柠檬皮、盐、肉桂、丁香和泡打粉混合。

[stɜː(r)]['ɪntuː] [eg] [jəʊk]['mɪkstʃə(r)] .
Stir **into** **egg** **yolk** **mixture** **.**
搅拌 进入 蛋 蛋黄 混合物 .

拌入蛋黄混合物中。

[mɪks][ɪn] [və'nɪlə] ['brændi][ænd; ənd]['wɔːtə(r)] .
Mix **in** **Vanilla** **Brandy** **and** **water** **.**
混合 在 香草 白兰地 和 水 .

加入香草白兰地和水。

[biːt] [eg] ['waɪts] [ʌn'tɪl] [stɪf] [bʌt; bət][nɒt][draɪ] .
Beat **egg** **whites** **until** **stiff** **but** **not** **dry** **.**
打 蛋 白人 直到 僵硬的 但 不是 干燥 .

将蛋白打发至硬性发泡，但不要打发过头。

[fəʊld]['dʒentli] , [bʌt; bət] ['θʌrəli] , ['ɪntuː]['bætə(r)] .
Fold **gently** **,** **but** **thoroughly** **,** **into** **batter** **.**
折叠 轻轻地 , 但 彻底 , 进入 连击 .

轻轻地、彻底地拌入面糊中。

[pɔː(r)]['ɪntuː] [griːzd] - - × [naɪn] - ['beɪkɪŋ] [pæn] .
Pour **into** **greased** **12** **'** **×** **9** **'** **baking** **pan** **.**
倒 进入 涂油 - - × 9 - 烘烤 平底锅 .

倒入抹了油的 12 英寸 × 9 英寸烤盘中。

[beɪk] [ɪn] 350° [ef] . ['ʌv(ə)n] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] [ɔː(r)][ʌn'tɪl][ə; eɪ] [ʃɑːp] [naɪf] [ɪn'sɜːtɪd] [ɪn]['sentə(r)]
Bake **in** **350°** **F** **.** **oven** **30** **to** **35** **minutes** **or** **until** **a** **sharp** **knife** **inserted** **in** **center**
烤 在 350° F . 烤箱 - 到 - 分钟 或者 直到 一个 锋利的 刀 插入 在 中心
['kɒmz] [aʊt] [kliːn] .
comes **out** **clean** **.**
来 出去 干净的 .

在 350°F 的烤箱中烘烤 30 至 35 分钟，或直至插入中心的锋利刀子取出时干净为止。

['ɪndeks]
Index
指数

指数

[ə; eɪ][biː][siː][diː][iː][ef][dʒiː][eɪtʃ][ai][dʒeɪ][keɪ][el][em][en][əʊ][piː][kjuː][ɑː(r)][es][tiː][juː][viː]['dʌbljuː][eks][waɪ][zed]

A	**B**	**C**	**D**	**E**	**F**	**G**	**H**	**I**	**J**	**K**	**L**	**M**	**N**	**O**	**P**	**Q**	**R**	**S**	**T**	**U**	**V**	**W**	**X**	**Y**	**Z**
一个	B	C	D	E	F	G	H	我	J	K	L	M	N	哦	P	问	拉	S	T	U	V	W	X	是	Z

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTU VWXYZ

[ə; eɪ]

A

一个

一个

[peɪdʒ]

Page

页

页

Allspice11

Allspice11

Allspice11

香料11

Arrowroot8 - - - - - - - - - - - - - - - -

Arrowroot8 - 11 - 13 - 14 - 19 - 20 - 21 - 26 - 29

Arrowroot8 - - - - - - - - - - - - - - - -

箭根8-11-13-14-19-20-21-26-29

[biː]

B

B

B

Basil10 - - - - - -

Basil10 - 15 - 16 - 17

Basil10 - - - - - -

Basil10-15-16-17

[beɪ] Leaves9 - - - - - - - - - -

Bay Leaves9 - 13 - 16 - 17 - 22 - 23

湾 Leaves9 - - - - - - - - - -

月桂叶9-13-16-17-22-23

[bəʊ] ['mɒnd] Seasoning3 - [fɔːr] - [faɪv] - ['sɛvən] - [naɪn] - - - - - - - - - - - - - -

Beau Monde Seasoning3 - 4 - 5 - 7 - 9 - 10 - 12 - 14 - 15 - 21 - 23 - 26

博 世界 Seasoning3 - 4 - 5 - 7 - 9 - - - - - - - - - - - - -

美丽世界调味料3-4-5-7-9-10-12-14-15-21-23-26

[biːf] [stɒk] Base4 - [eit] - - - - - - - -

Beef Stock Base4 - 8 - 14 - 15 - 24 - 25

牛肉 库存 Base4 - 8 - - - - - - - -

牛肉高汤底料：4-8-14-15-24-25

[bel] ['pepəz] , Green3 - [fɔːr] - - - - - -

Bell Peppers , Green3 - 4 - 12 - 14 - 23

钟 辣椒 , Green3 - 4 - - - - - -

青椒3-4-12-14-23

[bel] ['pepəz] , Red3

Bell Peppers , Red3

钟 辣椒 , Red3

红甜椒3

[buˈkeɪ] [gɑːˈniː][fɔː(r); fə(r)] Beef12 - - - -

Bouquet Garni for Beef12 - 15 - 18

花束 加尼 为了 Beef12 - - - -

牛肉香料束 12-15-18

[buˈkeɪ] [gɑːˈniː][fɔː(r); fə(r)] Soup4
Bouquet **Garni** **for** **Soup4**
花束 加尼 为了 Soup4

汤料包4

[siː]
C
C

C

[ˈseləri] Salt3
Celery **Salt3**
芹菜 Salt3

芹菜盐3

[ˈseləri] Seed6 - -
Celery **Seed6** **-** **23**
芹菜 Seed6 - -

芹菜籽6-23

[ˈtʃɪkɪn] [ˈsiːz(ə)nd] [stɒk] Base3 - [faɪv] - - - - - - - - - -
Chicken **Seasoned** **Stock** **Base3** **-** **5** **-** **18** **-** **19** **-** **22** **-** **23** **-** **26**
鸡 经验丰富的 库存 Base3 - 5 - - - - - - - - -

鸡肉调味高汤底料3-5-18-19-22-23-26

[ˈtʃɪli] [kɒn] [ˈkɑːrneɪ] [ˈsiːzənɪŋ] Powder9
Chili **Con** **Carne** **Seasoning** **Powder9**
辣椒 康 肉 调料 Powder9

辣椒肉酱调味粉9

[ˈtʃɪli] Pequins23
Chili **Pequins23**
辣椒 Pequins23

辣椒小辣椒23

[ˈsɪnəmən] , Ground11 - -
Cinnamon **,** **Ground11** **-** **29**
肉桂 , Ground11 - -

肉桂粉11-29

Cloves9 - - - -
Cloves9 **-** **11** **-** **13**
Cloves9 - - - -

丁香9-11-13

[ˈkʌri] Powder20
Curry **Powder20**
咖喱 Powder20

咖喱粉20

[diː]
D
D

D

[dɪl] Weed3 - [sɪks] - -
Dill **Weed3** **-** **6** **-** **23**
莳萝 Weed3 - 6 - -

莳萝杂草3-6-23

[ef]
F
F

F

[faɪnz] Herbes10
Fines **Herbes10**
罚款 Herbes10

精选草药10

[dʒiː]
G
G

G

['gɑːlɪk] Chips18
Garlic **Chips18**
蒜 Chips18

蒜片18

['gɑːlɪk] Powder7 - [naɪn] - - - - - - - - - - - - - - - - -
Garlic **Powder7** **-** **9** **-** **13** **-** **14** **-** **15** **-** **18** **-** **19** **-** **20** **-** **21** **-** **22** **-** **23**
蒜 Powder7 - 9 - - - - - - - - - - - - - - -

蒜粉7-9-13-14-15-18-19-20-21-22-23

['dʒɪndʒə(r)] , Ground25
Ginger **,** **Ground25**
姜 , Ground25

生姜，磨碎25

['krɪstəlaɪzd] Ginger20 - -
Crystallized **Ginger20** **-** **29**
结晶 Ginger20 - -

糖渍姜20-29

['gʌmbəʊ] Filé23
Gumbo **Filé23**
秋葵汤 Filé23

Gumbo Filé23

[eɪtʃ]
H
H

H

Horseradish12
Horseradish12
Horseradish12

辣根12

[el]
L
L

L

['lemən] Peel10 - - - -
Lemon **Peel10** **-** **20** **-** **2931**
柠檬 Peel10 - - - -

柠檬皮10-20-2931

[em]
M
M

M

Marjoram3 - - - - - -
Marjoram3 **-** **10** **-** **16** **-** **17**
Marjoram3 - - - - - -

马郁兰3-10-16-17

[ˌem iː ˈaɪ] [jen] ['siːzənɪŋ] Powder11 - - - - - - - - - - - - - -

Mei	Yen	Seasoning	Powder11	-	13	-	15	-	18	-	20	-	21	-	23	-	25
梅	日元	调料	Powder11	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

美燕调味粉11-13-15-18-20-21-23-25

[ˌem es ˈdʒiː] ([ˌmɒnəʊˈsəʊdɪəm] ['gluːtəmeɪt]) -

MSG	(	Monosodium	Glutamate	)	21
味精	(	单钠	谷氨酸	)	-

味精（谷氨酸钠）21

['mʌʃrʊmz] , Powdered5 - - - - - - - - - -

Mushrooms	,	Powdered5	-	13	-	14	-	19	-	22	-	26
蘑菇	,	Powdered5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

蘑菇粉5-13-14-19-22-26

['mʌstəd] ([hɒt]) ['sɛvən] - - - -

Mustard	(	Hot	)	7	-	12	-	19
芥末	(	热的	)	7	-	-	-	-

芥末（辣）2019年7月12日

[ˌmeɪəˈneɪz] ['mʌstəd] ([maɪld]) [faɪv] - -

Mayonnaise	Mustard	(	Mild	)	5	-	11
蛋黄酱	芥末	(	温和的	)	5	-	-

蛋黄酱芥末（微辣）5-11

['mʌstəd] Seed3 - [naɪn]

Mustard	Seed3	-	9
芥末	Seed3	-	9

芥菜籽3-9

[en]

N
N

N

['nʌtmeg] , Ground29

Nutmeg	,	Ground29
肉豆蔻	,	Ground29

肉豆蔻粉29

[əʊ]

O
哦

哦

['ʌnjən] Powder6 - ['sɛvən] - [naɪn] - - - - - -

Onion	Powder6	-	7	-	9	-	10	-	11	-	21
洋葱	Powder6	-	7	-	9	-	-	-	-	-	-

洋葱粉6-7-9-10-11-21

['ɪnstənt] [mɪnst] Onions3 - [fɔːr] - [faɪv] - [eit] -

Instant	Minced	Onions3	-	4	-	5	-	8	-	12	-	13	-	14	-	18	-	19	-	20	-	21	-	22	-	23	-	25	-	26
立即的	剁碎	Onions3	-	4	-	5	-	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

速溶洋葱碎3-4-5-8-12-13-14-18-19-20-21-22-23-25-26

['ʃredɪd] [griːn] Onions3

Shredded	Green	Onions3
碎	绿色的	Onions3

切碎的青葱3

['ɒrɪndʒ] Peel18 - - - -

Orange	Peel18	-	28	-	29
橙子	Peel18	-	-	-	-

橙皮18-28-29

Oregano9 - - - - - - - - - -
Oregano9 - 11 - 13 - 15 - 16 - 17
Oregano9 - - - - - - - - - -

牛至9-11-13-15-16-17

[piː]
P
P

P

Paprika7 - [naɪn]
Paprika7 - 9
Paprika7 - 9

辣椒粉7-9

['pɑːsli] , Shredded3 - [fɔːr] - [sɪks] - [naɪn] - - - - - - - - - - - - - -
Parsley , Shredded3 - 4 - 6 - 9 - 10 - 12 - 16 - 17 - 22 - 23 - 26
香菜 , Shredded3 - 4 - 6 - 9 - - - - - - - - - - - - - -

欧芹碎3-4-6-9-10-12-16-17-22-23-26

['dʒɑːvə] [blæk] ['pepə(r)] , Cracked5 - [sɪks] - ['sɛvən] - [naɪn] - - - -
Java Black Pepper , Cracked5 - 6 - 7 - 9 - 11 - 21
Java 黑色的 胡椒 , Cracked5 - 6 - 7 - 9 - - - -

爪哇黑胡椒，碎粒5-6-7-9-11-21

['dʒɑːvə] [blæk] ['pepə(r)] , ['miːdiəm] Grind18 - -
Java Black Pepper , Medium Grind18 - 23
Java 黑色的 胡椒 , 中等的 Grind18 - -

爪哇黑胡椒，中等研磨度 18-23

['dʒɑːvə] [blæk] ['pepə(r)] , [faɪn] Grind8 - - - - - - - - - - - - - - - -
Java Black Pepper , Fine Grind8 - 12 - 14 - 15 - 18 - 19 - 21 - 24 - 26
Java 黑色的 胡椒 , 美好的 Grind8 - - - - - - - - - - - - - - - -

爪哇黑胡椒，细磨8-12-14-15-18-19-21-24-26

['dʒɑːvə] [blæk] ['pepə(r)] , Whole13
Java Black Pepper , Whole13
Java 黑色的 胡椒 , Whole13

爪哇黑胡椒，Whole13

[nə'pɔːl] Pepper10
Nepal Pepper10
尼泊尔 Pepper10

尼泊尔胡椒10

Peppermint16 - -
Peppermint16 - 17
Peppermint16 - -

薄荷16-17

['pɒpi] Seed7
Poppy Seed7
罂粟 Seed7

罂粟籽7

['pəʊltri] Seasoning22
Poultry Seasoning22
家禽 Seasoning22

家禽调味料22

['pʌmpkɪn] [paɪ] Spice29
Pumpkin Pie Spice29
南瓜 馅饼 Spice29

南瓜派香料29

[ɑː(r)]
R
拉

拉

Rosemary16 - - - - - -
Rosemary16 - 17 - 20 - 23
Rosemary16 - - - - - -

迷迭香16-17-20-23

[es]
S
S

S

Saffron16 - - - -
Saffron16 - 17 - 21
Saffron16 - - - -

藏红花16-17-21

Sage10 - - - - - -
Sage10 - 16 - 17 - 22
Sage10 - - - - - -

Sage10-16-17-22

['sæləd] Herbs7
Salad Herbs7
沙拉 Herbs7

沙拉香草7

[əʊld] ['hɪkəri] [sməʊkt] Salt9 - - - - - -
Old Hickory Smoked Salt9 - 19 - 21 - 23
老的 山核桃 熏制 Salt9 - - - - - -

老山核桃烟熏盐9-19-21-23

[spə'geti] [sɔːs] Seasoning14
Spaghetti Sauce Seasoning14
意大利细面条 酱 Seasoning14

意大利面酱调味料14

[spaɪs] Parisienne12 - - - -
Spice Parisienne12 - 19 - 26
香料 Parisienne12 - - - -

巴黎香料12-19-26

['sʌmə(r)] Savory3 - - - - - -
Summer Savory3 - 11 - 16 - 17
夏天 Savory3 - - - - - -

夏日香薄荷3-11-16-17

[tiː]
T
T

T

Tarragon9 - - - - - - - - - -
Tarragon9 - 10 - 16 - 17 - 22 - 26
Tarragon9 - - - - - - - - - -

塔拉贡9-10-16-17-22-26

Thyme3 - - - - - - - - - - - -
Thyme3 - 10 - 16 - 17 - 21 - 22 - 23
Thyme3 - - - - - - - - - - - -

百里香3-10-16-17-21-22-23

[viː]
V
V

V

[vəˈnɪlə] Beans28
Vanilla **Beans28**
香草 Beans28

香草豆28

[red] [waɪn] Vinegar13
Red **Wine** **Vinegar13**
红色的 葡萄酒 Vinegar13

红酒醋13

[red] [waɪn] ['vɪnɪgə(r)] , Eschalot6 - [naɪn] - -
Red **Wine** **Vinegar** **,** **Eschalot6** **-** **9** **-** **27**
红色的 葡萄酒 醋 , Eschalot6 - 9 - -

红葡萄酒醋，Eschalot6-9-27

[red] [waɪn] ['vɪnɪgə(r)] , Garlic6 - [naɪn] - -
Red **Wine** **Vinegar** **,** **Garlic6** **-** **9** **-** **27**
红色的 葡萄酒 醋 , Garlic6 - 9 - -

红酒醋，大蒜 6-9-27

[red] [waɪn] ['vɪnɪgə(r)] , Tarragon6 - [naɪn] - - - - - -
Red **Wine** **Vinegar** **,** **Tarragon6** **-** **9** **-** **10** **-** **11** **-** **27**
红色的 葡萄酒 醋 , Tarragon6 - 9 - - - - - -

红葡萄酒醋，龙蒿6-9-10-11-27

[waɪt] [waɪn] Vinegar3 - [sɪks] - ['sɛvən]
White **Wine** **Vinegar3** **-** **6** **-** **7**
白色的 葡萄酒 Vinegar3 - 6 - 7

白葡萄酒醋3-6-7

[waɪt] [waɪn] ['vɪnɪgə(r)] , [swiːt] Basil5 - -
White **Wine** **Vinegar** **,** **Sweet** **Basil5** **-** **27**
白色的 葡萄酒 醋 , 甜的 Basil5 - -

白葡萄酒醋，甜罗勒5-27

[waɪt] [waɪn] ['vɪnɪgə(r)] , Tarragon732
White **Wine** **Vinegar** **,** **Tarragon732**
白色的 葡萄酒 醋 , Tarragon732

白葡萄酒醋，Tarragon732

[njuː] [frɒm; frəm] [spaɪs] ['aɪləndz]
New **from** **SPICE** **ISLANDS**
新的 从 香料 岛屿

来自香料群岛的新品

['ɪnstənt] ['təʊstɪd] ['ʌnjənz]
Instant **Toasted** **Onions**
立即的 烤过的 洋葱

速溶烤洋葱

[spaɪs] ['aɪləndz] ['ɪnstənt] ['təʊstɪd] ['ʌnjənz] [ɑː(r); ə(r)] ['redi] [tuː; tə][juːz] ['ɪnstəntli] [wɪ'ðaʊt] [tɪəz] ,
SPICE **ISLANDS** **Instant** **Toasted** **Onions** **are** **ready** **to** **use** **instantly** **without** **tears** **,**
香料 岛屿 立即的 烤过的 洋葱 是 准备好 到 使用 即刻 没有 眼泪 ,
[strɒŋ] ['əudəz] ,
strong **odors** **,**
强的 气味 ,

香料群岛牌即食烤洋葱，无需流泪，无强烈气味，即可立即使用。

[ænd; ənd] ['taɪəsəm] ['slaɪsɪŋ][ɔː(r)] ['tʃɒpɪŋ] .

and	tiresome	slicing	or	chopping	.
和	令人厌烦	切片	或者	切碎	.

以及繁琐的切片或切碎工作。

[ðeɪ] [ɪ'miːdiətli] [ɪm'pɑːt] [ðə; ði] [swiːt] , [maɪld]['fleɪvə(r)][ɒv; əv] [səʊ'teɪd] ['ʌnjənz] [wɪð] [æn; ən] ['ædɪd] [krɪsp] , ['krʌntʃi] ['tekstʃə(r)] .

They	immediately	impart	the	sweet	,	mild	flavor	of	sauteed	onions	with	an	added	crisp	,	crunchy	texture	.
他们	立即地	传授	这	甜的	,	温和的	味道	的	炒	洋葱	和	一个	额外	脆	,	酥脆	质地	.

它们能立即赋予食物甜美、温和的炒洋葱味，并增添酥脆的口感。

['ɪnstənt] ['təʊstɪd] ['ʌnjənz] [gɪv] [ðə; ði] [dɪ'lɪʃəs] ['fleɪvə(r)][ɒv; əv] [səʊ'teɪd] ['ʌnjənz] [tuː; tə] [suːps] , ['kæsəˌrəʊlz] , ['stʌfɪŋ] , [ænd; ənd] [graʊnd] [miːt] .

Instant	Toasted	Onions	give	the	delicious	flavor	of	sauteed	onions	to	soups	,	casseroles	,	stuffings	,	and	ground	meat	.
立即的	烤过的	洋葱	给	这	可口的	味道	的	炒	洋葱	到	汤	,	砂锅菜	,	馅料	,	和	地面	肉	.

速溶烤洋葱能为汤、砂锅菜、馅料和肉末增添美味的炒洋葱风味。

[ˌeɪ diː 'diː][ðem; ðəm][tuː; tə]['sælədz] , ['sɔːsɪz] , [dɪps][ænd; ənd] [eg] ['dɪʃɪz] [wɪ'ðaʊt] [riˈhaiˌdreitɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] ['krɪspɪst] ['tekstʃə(r)][ænd; ənd] ['fʊlɪst] ['fleɪvə(r)] .

Add	them	to	salads	,	sauces	,	dips	and	egg	dishes	without	rehydrating	for	crispest	texture	and	fullest	flavor	.
添加	他们	到	沙拉	,	酱汁	,	蘸酱	和	蛋	菜肴	没有	补水	为了	最清脆	质地	和	最	味道	.

无需复水，即可将它们加入沙拉、酱汁、蘸酱和鸡蛋菜肴中，以获得最佳的酥脆口感和浓郁风味。

[raɪt] [tuː; tə] [spaɪs] ['aɪləndz] ['kʌmpəni] , [saʊθ] [sæn; sɑːn][fræn'sɪskəʊ] , [dept] .

Write	to	Spice	Islands	Company	,	South	San	Francisco	,	Dept	.
写	到	香料	岛屿	公司	,	南	圣	弗朗西斯科	,	部门	.

请致函香料群岛公司，地址：南旧金山，部门。

[tuː; tə] , [fɔː(r); fə(r)]['aʊə(r)] [ɪk'saɪtɪŋ] [njuː] ['resəpi] ['liːflət] [ɒn] ['ɪnstənt] ['təʊstɪd] ['ʌnjənz] [ænd; ənd]['ʌðə(r)] ['siːzənɪŋ] [sə'dʒestʃənz] .

TO	,	for	our	exciting	new	recipe	leaflet	on	Instant	Toasted	Onions	and	other	seasoning	suggestions	.
到	,	为了	我们的	激动人心	新的	食谱	传单	在	立即的	烤过的	洋葱	和	其他	调料	建议	.

感谢您提供我们激动人心的新食谱手册，其中包含速成烤洋葱和其他调味料建议。

['hænsəm] [fɔː(r); fə(r)][jɔː(r); jə(r)] ['kɪtʃɪn] [wɔːl]

Handsome	for	your	Kitchen	Wall
英俊的	为了	你的	厨房	墙

美观大方，适合厨房墙面

[spaɪs] ['aɪləndz] [spaɪs] [ræk] (['ɪləstreɪtɪd] [ɒn] [frʌnt] ['kʌvə(r)]) [ɒv; əv][ɪm'pɔː(r)tɪd] ['hɑːdwʊd] [ɪn] [wɔːm] , ['gləʊɪŋ] , ['wɔːlnʌt] - [təʊnd] ['fɪnɪʃ] .

Spice	Islands	spice	rack	(	illustrated	on	front	cover	)	of	imported	hardwoods	in	warm	,	glowing	,	walnut	-	toned	finish	.
香料	岛屿	香料	架子	(	插图	在	正面	覆盖	)	的	进口	硬木	在	温暖的	,	发光	,	核桃	-	色调	结束	.

香料群岛香料架（封面所示）采用进口硬木制成，表面呈现温暖、光泽的胡桃木色调。

[æn; ən] [ək'sesəri] [æz; əz] ['bjuːtɪf(ə)l] [æz; əz][ˌaɪ 'tiː][ɪz]['juːsf(ə)l] !

An	accessory	as	beautiful	as	it	is	useful	!
一个	配饰	作为	美丽的	作为	它	是	有用	!

既美观又实用的配饰！

[wʌn] - [ʃelf] [rɒk] [həʊldz][eit][spaɪs]['aɪləndz][dʒ'ɑːz]

1	-	shelf	rock	holds	8	Spice	Islands	jars
1	-	架子	岩石	持有	8	香料	岛屿	罐子

单层石架可容纳 8 个香料群岛罐子

[ˌtuː'tuː] - [ʃelf] [ræk] [həʊldz] - [spaɪs]['aɪləndz][dʒ'ɑːz]

2	-	shelf	rack	holds	16	Spice	Islands	jars
2	-	架子	架子	持有	-	香料	岛屿	罐子

双层置物架可容纳 16 个香料岛罐子

[θriː] - [ʃelf] [ræk] [həʊldz] - [spaɪs] ['aɪləndz][dʒ'ɑːz]

3	-	shelf	rack	holds	24	Spice	Islands	jars
3	-	架子	架子	持有	-	香料	岛屿	罐子

三层置物架可容纳 24 个香料岛罐子

[ɑːsk][fɔː(r); fə(r)][ˌaɪ 'tiː][æt; ət][jɔː(r); jə(r)] ['grəusəz] [ɔː(r)] ['gʊəmeɪ] [ʃɒp] .

Ask	for	it	at	your	grocer's	or	gourmet	shop	.
问	为了	它	在	你的	杂货店	或者	美食家	店铺	.

去杂货店或美食店问问看。

[spaɪs] ['aɪləndz]

SPICE	ISLANDS
香料	岛屿

香料群岛

[s'paɪsɪz] • [hɜːbs] • ['vɪnɪgə(r)] • [tiːz] ®

SPICES	•	HERBS	•	VINEGARS	•	TEAS	®
香料	•	草药	•	醋	•	茶	®

香料 · 香草 · 醋 · 茶 ®

- [iː] . [grænd] ['ɑːveɪ] .

100	E	.	GRAND	AVE	.
-	E	.	盛大	大道	.

东格兰大道100号

[saʊθ] [sæn; sɑːn] [fræn'sɪskəʊ] , ['kælɪf] .

SOUTH	SAN	FRANCISCO	,	CALIF	.
南	SAN	旧金山	,	加州	.

加利福尼亚州南旧金山

[ðə; ði]['faɪnɪst] ['fleɪvəz] [frɒm; frəm] [ə'raʊnd] [ðə; ði] [wɜːld]

The	Finest	Flavors	From	Around	The	World
这	最好的	口味	从	大约	这	世界

来自世界各地的顶级风味

[-] [nəʊts]

Transcriber's	Notes
转录员的	笔记

转录者注释

['saɪləntli] [kə'rektɪd] [ə; eɪ] [fjuː] ['taipəus] .

Silently	corrected	a	few	typos	.
默默	已更正	一个	很少	拼写错误	.

默默地改正了几处拼写错误。

[rɪ'teɪnd] [ˌpʌblɪ'keɪʃn] [ˌɪnfə'meɪʃ(ə)n] [frɒm; frəm][ðə; ði] ['prɪntɪd] [ɪ'dɪʃ(ə)n] : [ðɪs] ['iːbuk] [ɪz]['pʌblɪk] -

Retained	publication	information	from	the	printed	edition	:	this	eBook	is	public	-
保留	发布	信息	从	这	打印	版	:	这	电子书	是	民众	-

[də'meɪn][ɪn][ðə; ði] ['kʌntri] [ɒv; əv] [ˌpʌblɪ'keɪʃn] .

domain	in	the	country	of	publication	.
领域	在	这	国家	的	发布	.

保留了印刷版中的出版信息：本电子书在出版国属于公共领域。

[ɪn][ðə; ði][tekst] ['vɜːʃ(ə)nz] ['əʊnli] , [tekst][ɪn][ɪ'tælɪks][ɪz] [diː'lɪmɪtɪd] [baɪ] _ [ˌʌndə'skɔːz] _ .

In	the	text	versions	only	,	text	in	italics	is	delimited	by	_	underscores	_	.
在	这	文本	版本	仅有的	，	文本	在	斜体	是	分隔符	经过	_	下划线	_	.

仅在文本版本中，斜体文本用下划线分隔。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神